

'Il est temps de doter l'Etat fédéral d'un nouveau gouvernement'

➜ Edito P. 2



Monsieur Horeca termine son service

Après 35 ans passés à la tête de la Fédération Horeca, Luc De Bauw part à la retraite. Impossible d'énumérer toutes ses réalisations tant la liste est longue. Nous nous contentons de quelques grands moments de sa carrière.

➜ P. 4



« Je fais travailler mes bois »

C'est avec nostalgie que Richard Thiry repense à l'époque où il était en cuisine avec son frère. Il l'a quitté en beauté et il revient en force avec son épouse Anne. Son risotto aux cèpes de Bordeaux est un véritable régal.

➜ P. 8

La chasse au gibier

De nombreux chefs adorent la saison du gibier. Vaut-il mieux acheter du gibier national ou étranger, du gibier d'élevage ou de chasse ? Et qu'en est-il de la réglementation en matière d'hygiène ? Ho.Re.Ca Journal se penche sur ces différents aspects.

➜ P. 14

Ho.Re.Ca JOURNAL

NR 20 - OCTOBRE 2010
10 NUMÉROS PAR AN
TIRAGE: 31.300
E.R. JAN DE HAES
HORECA MARKETING
BLVD. ANSPACH 111, 1000 BRUXELLES
WWW.HORECABRUXELLES.BE
WWW.HORECAWALLONIE.BE
BUREAU D'ÉMISSION: MALINES

LE JOURNAL OFFICIEL DES FÉDÉRATIONS HO.RE.CA BRUXELLES, WALLONIE ET FLANDRE

LE SECTEUR HORECA EST SATISFAIT DU DÉROULEMENT DES CONTRÔLES DE L'AFSCA



Personne ne se réjouit à l'idée d'un contrôle. Pourtant, tout exploitant horeca aura tôt ou tard la visite d'un inspecteur de l'AFSCA. Afin que les contrôles d'hygiène se déroulent sans encombre, l'AFSCA a instauré un code de conduite. Pour déterminer si les contrôleurs s'y conforment et savoir comment vous vivez les contrôles, l'Agence pour la sécurité de la chaîne alimentaire a envoyé une enquête de satisfaction. Les résultats en sont satisfaisants et l'enquête se généralisera dans le but améliorer davantage la communication entre les contrôleurs et les établissements contrôlés.

L'AFSCA souhaite obtenir le plus de feed-back possible sur le déroulement des contrôles. C'est la raison pour laquelle l'agence alimentaire a envoyé une enquête de satisfaction à 29.000 entreprises alimentaires ayant été contrôlées. 23 % d'entre elles ont complété le questionnaire. Les réponses ont été traitées de façon anonyme. 29 % des réponses proviennent des entreprises horeca. La première question portait sur la connaissance de l'AFSCA. 80 % des entreprises déclarent bien à très bien connaître l'agence alimentaire. La majorité qualifie l'AFSCA d'entreprise professionnelle (90 %) et utile (95 %). Le service semble être satisfaisant.

CODE DE CONDUITE

Le déroulement des inspections a également été analysé. Etre contrôlé n'est jamais plaisant. Les entrepreneurs horeca doivent recevoir les contrôleurs pendant leur activité. Néanmoins, on est généralement satisfait du déroulement des contrôles et du mode opératoire des contrôleurs. Mais plus de la moitié des répondants ignorent que les contrôleurs travaillent conformément à un code de conduite.

Près de 20 % des entrepreneurs horeca ne sont pas au courant de l'existence d'un guide sectoriel d'autocontrôle. Ce guide, élaboré par les secteurs professionnels et agréé par l'AFSCA, est le fil conducteur pour qu'un établissement soit en ordre au niveau de l'hygiène.

SANCTIONS

Dans la plupart des cas, l'exploitant reçoit une lettre avec des remarques, suivie par un avertissement. Un procès-verbal est rédigé dans 9 % des cas. On constate ici de grandes différences au niveau des régions : à Bruxelles, un procès-verbal a été dressé à 22 % des établissements horeca, tandis qu'à Namur, il s'agit d'à peine 5 %. La fermeture de l'établissement est une mesure rare. A peine 1 % des entreprises doivent fermer leurs portes suite à un résultat négatif.

Lors d'un contrôle, lorsqu'il décide de donner un avertissement ou de rédiger un procès-verbal, le contrôleur communique cette décision sur place dans 90 % des cas. 28 % des entreprises alimentaires estiment que la mesure cadre totalement avec l'infraction, à peine 31 % déclarent être complètement mécontents de la sanction encourue. Il est remarquable que ce soit à Bruxelles, la ville en tête des infractions, qu'on estime le plus souvent que la mesure est en rapport avec l'infraction et qu'on est le moins mécontent de la sanction encourue.

SOURCES D'INFORMATIONS

Les organisations professionnelles constituent, avec le site Internet et les newsletters de l'AFSCA, la principale source d'informations sur la réglementation en matière d'hygiène alimentaire. Le service médiation de l'agence alimentaire est peu connu, voire inconnu.

Dans le secteur horeca, 24 % connaissent l'existence de la cellule gratuite d'informations de l'AFSCA, 42 % connaissent le concept Smiley. Cela signifie que plus de la moitié ne connaît pas le Smiley. Le Smiley est un label de qualité facultatif, uniquement réservé aux établissements horeca qui ont validé leur système d'autocontrôle.

GRIEFS

L'enquête donnait également la possibilité de mentionner des griefs. Celle-ci a révélé que plusieurs d'entre vous estiment que l'AFSCA est un organisme qui effectue trop de contrôles et qui ne donne pas assez de conseils. Les contrôles durent également trop longtemps. En outre, on cite le fait que les contrôles ne tiennent pas compte de la réalité économique de l'entreprise.

On peut donc conclure que la satisfaction concernant les contrôles de l'AFSCA est relativement élevée. De plus, les résultats quant à la connaissance de l'AFSCA et de la réglementation sont également très bons.

➜ *www.afsca.be*

Katia Belloy

PROLONGER LES MESURES ANTI-CRISE : UNE SAGE DÉCISION

Le gouvernement a décidé de prolonger les mesures anti-crise concernant les employeurs. On attend la même décision pour les indépendants.

Beaucoup d'entreprises souffrent encore des conséquences de la crise. Il était donc nécessaire de prolonger les mesures anti-crise pour l'emploi (chômage temporaire des employés, réduction collective du temps de travail, crédit-temps individuel), jusqu'à la fin de l'année. Ces dispositions Ces dispositions ont prouvé leur efficacité et leur pertinence : 93,6 % des demandes ont été acceptées. Il est regrettable que la prime de licenciement accordée aux ouvriers licenciés, partiellement mise à charge des employeurs, soit également prolongée. Cette sorte d'amende, inutile et choquante, tend à faire croire que les entreprises pourraient licencier à la légère. C'est évidemment faux. C'est un dernier recours. Les TPE de moins de dix personnes peuvent d'ailleurs obtenir une dispense de paiement si elles le démontrent. Malgré la lourdeur de la procédure, 75 % ont été dispensées de payer. Les mesures anti-crise concernant les indépendants (report du paiement des cotisations, assurance dite "préfaillite") doivent aussi être prolongées. Le nombre de demandes de report a à peine baissé par rapport à l'année dernière et le nombre de faillites reste très élevé, malgré la mesure en cours. La prolongation de trois mois doit permette de préparer l'après 31 décembre. Le chômage temporaire pour les employés ne peut pas disparaître brutalement. En 2011, il restera encore des entreprises en difficulté et donc des emplois à préserver. Pour les indépendants, la fin de la possibilité de report de paiement des cotisations va mettre plusieurs milliers d'entre eux au pied du mur. Pour éviter une vague de faillites, l'UCM souhaite un mécanisme donnant accès à un crédit de caisse ou de soudure à un taux raisonnable, moyennant une évaluation et un accompagnement. Contact a été pris à ce sujet avec la Ministre des Indépendants Sabine Laruelle et l'idée a reçu un accueil favorable. La réflexion sur les modalités est en cours.

➜ | EDITORIAL |



IL EST TEMPS DE DOTER L'ETAT FÉDÉRAL D'UN NOUVEAU GOUVERNEMENT

Plus de trois mois après le dernier scrutin, les négociations pour la constitution d'un nouveau gouvernement fédéral s'éternisent, laissant les entreprises et les citoyens dans l'expectative.

Il est vrai que la responsabilité des partis plébiscités est énorme. Chacun d'eux devra prouver sa capacité à conclure un accord équilibré, qui initiera des réformes institutionnelles et un plan de relance socio-économique bien indispensable.

Mais que ces mêmes partis soient également conscients que le temps presse.

En appliquant une directive de totale discrétion, les négociateurs préservent certainement la confidentialité et la sérénité des débats mais pour les entreprises et les citoyens, cette absence d'informations et de balises n'est pas de nature à les rassurer. Elle accentue même l'attentisme ambiant et la crise générale de confiance.

Les citoyens craignent pour leur avenir. En témoignent leurs nombreuses mobilisations pour maintenir le principe de solidarité sociale et pour lutter contre l'austérité qui s'annonce.

De leur côté, les entreprises craignent un enlisement des négociations politiques, dont les conséquences seraient désastreuses pour le développement de leurs activités mais aussi pour celui de l'emploi.

Dans l'attente d'un nouveau gouvernement, le gouvernement actuel ne peut gérer que les affaires courantes et ses pouvoirs sont très limités. De nombreux projets d'Arrêtés Royaux ne peuvent être publiés, ce qui entrave voire paralyse la vie économique.

Sans une issue politique rapide, c'est aussi toute la concertation sociale qui sera mise à mal. N'oublions pas qu'à la fin de cette année, un nouvel accord interprofessionnel, valable pour les deux prochaines années, devra être négocié et conclu par les partenaires sociaux. Mais cette concertation sociale ne pourra démarrer sans obtenir, au préalable, certaines indications du nouveau gouvernement comme par exemple, le cadre institutionnel dans lequel les entreprises devront évoluer mais aussi les marges budgétaires réellement disponibles.

Mesdames et Messieurs les Politiques, il est plus que temps de doter l'Etat fédéral, ses citoyens et ses entreprises d'un nouveau gouvernement, qui soit rapidement opérationnel et qui puisse apporter davantage de stabilité.

Last but not least, nous clôturons cet éditorial en adressant nos plus vifs remerciements à Monsieur Luc DE BAUW, Secrétaire général de FED Ho.Re.Ca Vlaanderen et Directeur du Fonds Social et de Garantie du secteur Horeca. Après avoir œuvré durant plusieurs décennies au service de notre secteur professionnel, cet Homme de consensus va maintenant goûter aux plaisirs d'une retraite bien méritée.

Pierre PORIAU
Secrétaire général
FED Ho.Re.Ca Wallonie



➜ | QUESTION DU MOIS |

ALLEZ-VOUS AUGMENTER VOS PRIX CETTE ANNÉE ?

OUI/NON Donnez votre avis sur ➜ www.horecabruxelles.be ou www.horecawallonie.be



© *Wouter Van Vooren*

Le prix de la bière a encore augmenté, de nombreux ingrédients coûtent en effet plus chers. Bref, la vie devient plus chère. *Ho.Re.Ca Journal* se demande si cela se traduit également par une hausse de prix dans votre commerce. Si vous n'augmentez pas vos prix alors que les coûts sont plus importants, cela peut avoir un effet néfaste sur votre marge. D'un autre côté, il est vrai que le client préfère ne pas voir le prix de son steak-frites augmenter. Mais ne devriez-vous pas envisager de revoir vos prix à la hausse, dans un monde qui devient plus cher pour tout un chacun ?

Chaque mois, *Ho.Re.Ca Journal* vous confronte à une thèse 'discutable'. Nous voulons savoir ce que vous en pensez et comment vous vivez cela dans la pratique. Retrouvez le sondage oui/non sur les sites ➜ www.horecabruxelles.be et www.horecawallonie.be . Pour une réaction plus détaillée, envoyez un courriel à journal@horeca.be. Nous donnerons un aperçu des réactions dans un prochain numéro.

Notre question précédente était :

PRÉVOYEZ-VOUS UNE HAUSSE DE VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR LE DEUXIÈME SEMESTRE DE L'ANNÉE ?

OUI 29 %
NON 63 %
(0) 8 %

Une hausse du chiffre d'affaires n'est pas encore à l'ordre du jour, semble-t-il. 63% d'entre vous déclarent ne pas escompter une telle hausse durant le second semestre de cette année. La crise n'est donc pas encore terminée. Le gouvernement a décidé de prolonger les mesures anti-crise jusque fin 2010. Gageons que 2011 offrira de meilleures perspectives.

30 POUR CENT DE FRÉQUENTATION EN PLUS GRÂCE À L'AFTERWORK SHOPPING

L'Afterwork Shopping, l'ouverture des commerces de l'hypercentre de Bruxelles, le jeudi en soirée, a provoqué une hausse de 30 pour cent de la fréquentation dans les quartiers commerçants. Depuis le 3 juin, plus de 700 commerces et établissements horeca de l'hyper-centre de Bruxelles, situés dans les quartiers Dansaert, Grand-Place, Saint-Jacques et Vismet, ouvrent leurs portes jusqu'à 20h00, le jeudi. Tout le mois de septembre, les Afterwork Shopping ont été complétés d'animations et de concours en tout genre, pour promouvoir l'opération.

Leo Vernimmen

QUE MENTIONNE L'ÉTIQUETTE ?

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Toute entreprise transformant des aliments doit satisfaire à la réglementation HACCP ou HACCP assouplie. Tous les aliments transformés ou préparés doivent être munis d'une description du produit, de la date de fabrication et/ou de la date de péremption. Dans le secteur horeca, toutes les denrées alimentaires utilisées ou produites sont dotées d'une étiquette, sur laquelle doivent et peuvent être mentionnées certaines informations.

L'étiquette est rédigée par le producteur et constitue la carte de visite d'un produit. La législation belge en matière d'étiquetage se base sur les directives européennes pour le secteur horeca. Le nom du produit, les ingrédients utilisés lors de sa production et la date de péremption ne sont que les mentions les plus connues de toute une série d'indications (voir encadré) qui figurent obligatoirement sur une étiquette.

INFORMER

Cette obligation découle avant tout de la nécessité d'informer le consommateur. Un étiquetage détaillé sur la nature précise et les caractéristiques d'un produit permet au consommateur de choisir les produits qu'il achète en toute connaissance de cause. C'est la raison pour laquelle la composition, la quantité, la durée de conservation, l'origine ou la provenance et la méthode de fabrication doivent être mentionnées clairement sur l'étiquette du produit. Les cuisiniers accordent une attention de plus en plus critique à ce qu'ils incorporent à leurs plats. Les ingrédients ne doivent pas être mentionnés sur les légumes frais, les pommes de terre et les fruits frais non épluchés, non coupés ou n'ayant subi aucune manipulation de la sorte. L'étiquette du fromage, beurre et lait ou crème fermentés, auxquels aucune autre substance nutritive n'a été rajoutée, à l'exception des composants lactés et du sel, ne doit pas obligatoirement mentionner la liste des ingrédients.

PROTÉGER

D'autre part, l'étiquetage des denrées alimentaires veille à la protection du consommateur. Une étiquette ne peut donc en aucun cas induire en erreur. Attribuer à des aliments des propriétés pouvant prévenir, traiter ou guérir une maladie humaine - de même que toute insinuation à ce sujet - est, par exemple, interdit. Suggérer qu'un aliment présente des caractéristiques exceptionnelles, alors que tous les aliments semblables présentent ces mêmes caractéristiques, ne peut pas non plus figurer sur l'étiquette.

DIRECTIVES NATIONALES

Aux directives européennes en matière d'indications obligatoires sur une étiquette peuvent venir se greffer des dispositions nationales spécifiques, devant tout d'abord être validées par la Commission européenne. Ce faisant, les Etats membres ne peuvent pas interdire le commerce de denrées alimentaires satisfaisant aux directives générales en matière d'étiquetage, via l'application de dispositions nationales non harmonisées. Ce cas de figure est uniquement autorisé dans des circonstances très exceptionnelles – par exemple, quand la santé publique est en danger ou quand il est question de concurrence déloyale.

Jonas Maris

QU'EST-CE QUE L'ÉTIQUETAGE ?
Par étiquetage, on entend toutes les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, représentations ou signes relatifs à une denrée alimentaire et apparaissant sur tout emballage, document, morceau de papier, étiquette, ruban, accompagnant cette denrée alimentaire ou y afférent. Dans la cuisine d'un restaurant, tous les produits alimentaires transformés ou préparés doivent être munis d'une étiquette mentionnant le contenu, la quantité, la date de préparation et la date limite de conservation. En ce qui concerne les produits à régénérer, il est également conseillé d'indiquer la température de régénération.

QU'EST-CE QU'UN INGRÉDIENT ?
Par ingrédient, on entend toute matière, en ce compris les additifs, utilisée lors de la fabrication ou de la préparation d'un aliment, qui se retrouve dans le produit final, éventuellement sous une forme modifiée. Lorsqu'un ingrédient d'un aliment est préparé à son tour à partir de différents ingrédients, ces derniers sont considérés comme faisant partie de cet aliment.

QUELLES SONT LES MENTIONS OBLIGATOIRES D'UNE ÉTIQUETTE ?
La législation sur les produits alimentaires détermine avec précision ce qui doit être mentionné sur l'étiquette des denrées alimentaires. Les principales indications sont :

- la dénomination de vente, qui indique de quel produit il s'agit. Une marque de fabrique ou de commerce ou un nom inventé ne peut se substituer à la dénomination de vente ;
- la liste des ingrédients. L'ingrédient le plus utilisé dans le produit doit être mentionné en premier lieu, suivi de l'ingrédient le moins utilisé, etc. Les additifs doivent également être repris sur la liste des ingrédients ;
- le contenu : le nombre de millilitres, litres, grammes ou kilogrammes contenus dans l'emballage. Il s'agit toujours du contenu du produit net. Le poids de l'emballage n'est pas pris en compte ;
- la date de la durée de conservation minimale ou la date limite d'utilisation ;
- les consignes de conservation et les conditions d'utilisation, par exemple, « conserver au réfrigérateur » ou « conserver dans un endroit sec et froid » ;
- le nom et l'adresse du fabricant, importateur, emballeur ou vendeur ;
- le numéro d'agrément en cas de produits d'origine animale ;
- le lieu d'origine ou de provenance, au cas où l'absence de cette information pourrait induire le consommateur en erreur ;
- un mode d'emploi, au cas où un aliment sans mode d'emploi ne pourrait être consommé correctement ;
- le titre alcoométrique volumique pour les boissons dont la teneur en alcool dépasse les 1,2% en volume ;
- l'indication spécifiant si les produits sont issus d'organismes génétiquement modifiés.

→ *www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/etiquetage/*

MONSIEUR HORECA TERMINE SON SERVICE









Luc De Bauw lors de sa fête d'adieu.
© Michael De Lausnay

Pendant 35 ans, Luc De Bauw a été à la tête de la Fédération Horeca. Il en était bien plus que le Secrétaire général, il était la figure de proue de l'ensemble du secteur. Mais voici venu le temps de la retraite et, espérons-le, celui de profiter pleinement du secteur horeca.

Qui aurait pu penser qu'après des humanités chez les Jésuites, ce détenteur de plusieurs licences à la VUB (sciences économiques, sciences économiques appliquées, sciences diplomatiques), qui avait entamé sa vie professionnelle dans l'enseignement (au COOVI) , ferait un parcours sans le moindre service coupé - bien au contraire - dans un secteur où, de prime abord, il n'avait pas baigné dans son enfance.

Avec le recul, ce conciliateur dans l'âme aurait fait un premier ministre idéal, d'autant plus qu'il maîtrise parfaitement la langue de Vondel et celle de Molière. Enfin, il est peut-être encore temps qu'il sauve notre pays.

ORGANISATION PROFESSIONNELLE

Luc De Bauw est une figure de proue. A la tête de la Fédération, il a été l'instigateur de nombreux projets et a été confronté à plusieurs tempêtes. Sous sa direction, la Fédération est passée d'une corporation de métiers à une organisation professionnelle, dont le gouvernement doit tenir compte quand il prend des décisions ayant un impact sur le secteur horeca.

Impossible d'énumérer tout ce que Luc De Bauw a accompli. Nous nous en tiendrons à quelques points essentiels.

Au début des années 1980, il est à l'origine, avec les partenaires sociaux, du Fonds Social et de Garantie Horeca, qui verse également les primes de fin d'année, depuis 1986. Il est aussi à la base de Belgium Tourist Reservations (BTR), un service téléphonique de réservation d'hôtels. L'arrivée d'Internet sonnera toutefois le glas de BTR. Avec la création d'Horeca Marketing, voyait le jour l'organe officiel de communication des Fed. Ho.Re.Ca Vlaanderen, Bruxelles et Wallonie. Cette revue a changé plusieurs fois de nom pour devenir un véritable magazine horeca. Lorsque les partenaires sociaux ont fondé les centres de formation, le secteur a encore fait un pas vers la professionnalisation. De nombreux collaborateurs de l'horeca y perfectionnent aujourd'hui gratuitement leurs connaissances professionnelles.

LOBBYING

Luc De Bauw mettait la main à pas mal de dossiers. C'est ainsi que des dossiers tels quela loi d'accès à la profession, la classification des hôtels, la classification de fonctions, la Dimona et, bien entendu, l'inoubliable baisse de la TVA n'ont aucun secret pour lui. Pour ne citer que quelques-unes de ses contributions car Luc De Bauw savait mieux que personne faire du lobbying auprès du gouvernement. Il fit tout pour son secteur et avalait un nombre conséquent de dossiers. Impossible de le prendre en flagrant délit d'ignorance lors de négociations. Il s'appropriait rapidement toutes les matières. Seul l'ordinateur lui valait quelques soucis. Heureusement, il pouvait compter sur « hallo ICT », un département qu'il jugeait d'ailleurs très important dans le fonctionnement de la Fédération.

MAISON DE L'HORECA

La Fédération a déménagé deux fois. Luc De Bauw voulait faire de ce troisième site, actuellement au Boulevard Anspach, une véritable maison de l'horeca. Et avec les différents services sous un même toit et l'installation de l'Hotrec, la fédération européenne de l'horeca, le numéro 111 du Boulevard Anspach peut être qualifié de la sorte.

Luc De Bauw est à la base de différentes associations gastronomiques telles que les Maîtres-cuisiniers. A l'heure actuelle, il est également Président de la Fédération de l'Industrie du Tourisme.

Luc De Bauw était toujours en réunion. Il devait toujours se rendre aux quatre coins de la Belgique et surtout en Flandre, afin de s'entretenir avec les associations professionnelles locales ou assister à l'une de leurs activités. Quand les autres s'arrêtaient de travailler, Luc De Bauw partait pour la Côte ou le Limbourg, après avoir rapidement enfilé son veston « Will Tura » *(lisez : son veston d'apparat).*

CONCERTATION SOCIALE

C'est surtout au niveau de la concertation sociale que Luc De Bauw n'a pas son pareil. Tous les deux ans, il négociait un nouvel accord sectoriel. Il savait mieux que quiconque concilier les parties et la conciliation était nécessaire non seulement avec les syndicats mais aussi,préalablement, entre le patronat des grandes, petites et moyennes entreprises de Flandre, Bruxelles et Wallonie. Lors de cette concertation, toutes vacances à l'étranger étaient exclues. Il voulait pouvoir être de retour à Bruxelles en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. La Côte était donc la destination de vacances la plus éloignée où son épouse parvenait à l'attirer. Plus au sud, c'était impensable, même si à cause du mauvais temps, des « champignons commençaient à lui pousser derrière les oreilles ».

Si des membres souhaitaient coûte que coûte lui parler au téléphone, Luc De Bauw écoutait. Il a vu aller et venir de nombreux Présidents, Vice-présidents, administrateurs et du personnel. Certains avaient choisi d'explorer d'autres horizons, d'autres ont été malheureusement confrontés à la maladie.

Mais parmi le personnel, citons également des collaborateurs qui restent fidèles, à ses côtés depuis plus de vingt ans et qui « font partie des meubles », comme il le dit lui-même. Ils le connaissent comme un patron rigoureux mais juste. Un vrai patron, quelqu'un qui tire les ficelles et respire l'autorité. Avec les années, ils l'ont pourtant vu quelque peu lâcher la bride.

Pour conclure, ses fidèles collaborateurs déclarent :
« Au revoir, monsieur Horeca ».
Désormais, nous pouvons réellement dire : « We zullen u missen, *vous nous manquerez (ndlr : une expression qu'il ne maîtrisait pas parfaitement en français)* ».
Profitez de votre retraite bien méritée !

UN PETIT COUP D'ŒIL CHEZ NOS VOISINS

SOUS CONTRAT D'APPRENTISSAGE AUX PAYS-BAS



Une « place horeca » à Deventer. Le trafic est peu dense dans pratiquement tous les centres-villes des Pays-Bas. © RV

En traversant la frontière, on se retrouve face à un secteur horeca tout à fait différent, avec d'autres règles, d'autres concepts, d'autres ingrédients. Nous avons des choses à apprendre des Pays-Bas mais nous pouvons surtout être satisfaits de la variété et de la diversité offertes par les établissements horeca belges.

Les Pays-Bas comptent de nombreux cafés-restaurants. Ces établissements font souvent partie d'une grande chaîne. Dans chaque ville, on retrouve un café-restaurant quasi identique. Les Néerlandais s'y rendent en masse pour y boire un verre, accompagné d'une portion de *bitterballen*. Aux Pays-Bas, prendre un repas complet à 17 heures est loin d'être une exception. Il est également étonnant de constater que beaucoup de cafés-restaurants proposent une carte différente le midi et le soir. A l'heure du déjeuner, ce sont surtout les sandwichs, croque-monsieur et salades qui ont la cote, tandis que les repas chauds sont réservés au dîner.

> *Le Néerlandais n'est pas modeste. Chaque établissement horeca propose toujours quelque chose de meilleur, de plus délicieux ou de plus beau*

Outre les populaires cafés-restaurants, on retrouve un certain nombre de véritables restaurants. Les brasseries telles que nous les connaissons, où l'on sert une cuisine simple mais d'un niveau culinaire élevé, sont quasi introuvables aux Pays-Bas. Les bars à vin jouxtant un restaurant connaissent toutefois un succès grandissant.

RATTRAPAGE GASTRONOMIQUE

Sur le plan gastronomique, les Pays-Bas sont clairement en train de remonter la pente. L'envie de figurer dans le guide rouge Michelin touche également les chefs néerlandais. Ce que l'on remarque dans ces restaurants, c'est le menu-surprise. L'hôte choisit le nombre de services, mentionne surtout ce qu'il n'aime pas et laisse ensuite le chef choisir le menu. Et restaurant gastronomique ou non, le client est parfois réticent à abandonner la portion de frites. On nous a ainsi posé la question suivante, lors de la commande d'un plat principal complet : « Désirez-vous également des frites à part, dans un cornet ? » Quand nous avons demandé si cela faisait partie du plat, on nous a répondu : « Non mais beaucoup de nos clients demandent une portion de frites supplémentaire. »

> *Sur le plan gastronomique, les Pays-Bas sont en nette progression*

Le Néerlandais n'est pas modeste. Chaque établissement horeca propose toujours quelque chose de meilleur, de plus délicieux ou de plus beau : « les meilleures *bitterballen* », « la plus belle terrasse de la ville », « les meilleures moules ». Ils aiment aussi s'exprimer en termes flatteurs : un restaurant ne sera pas fermé pour cause de vacances, le restaurateur sera simplement allé « chercher l'inspiration ».

EXOTIQUEMENT FRANÇAIS

La carte des restaurants néerlandais est, plus que toute autre, enrichie de termes français et italiens. En effet, on parle de « salade de chèvre » en français dans le texte et de « soupe aux tomates *pomodori* ». Que pomodori signifie tomates ne semble aucunement déranger les restaurateurs.

Le personnel horeca est très aimable. Un accueil courtois entraîne la satisfaction des clients. Rajoutez à cela un serveur qui demande d'emblée s'ils désirent un apéritif : le chiffre d'affaires ne peut qu'augmenter. De quoi en prendre de la graine pour nous, les Belges.

PAYER À L'ARRIVÉE

A Deventer, nous avons séjourné dans une sorte d'hôtel-auberge, avec de grands fauteuils, un grand écran de télévision, une kitchenette et des fleurs sur la table. Nous nous sommes étonnés de ne pas avoir vu beaucoup de personnel. On paie à l'arrivée, y compris pour le déjeuner et on reçoit une clé magnétique, permettant d'ouvrir la porte d'entrée et la porte de la chambre et donnant accès à l'espace déjeuner. Pour les consommations du minibar, il y a une petite soucoupe avec une liste des tarifs juste à côté.

Terminons par une note positive sur la Belgique. Avec notre offre variée et notre rapport qualité-prix à différents niveaux, les Pays-Bas ne nous arrivent pas à la cheville. Espérons que nous ne tombions pas dans le système des chaînes.

Katia Belloy

CONSEILS SYMPAS

- Des nappes en papier avec de la publicité sur le dessus et, sur le dessous, un dessin à colorier pour les enfants. Le recto mentionne que vous pouvez retourner la nappe pour que les enfants puissent s'amuser.
- Des brochures de restaurant au format portefeuille. Pratiques à ranger. Et à distribuer, espérons-le, à la famille et aux amis.
- Dans les cafés-restaurants ou à la terrasse, les collaborateurs du restaurant distribuent des brochures touristiques, comprenant des informations sur les curiosités touristiques, les magasins et les restaurants de la ville. Amusant et pratique : des itinéraires de balades à travers la ville y sont également mentionnés.
- Les plans de la ville que les hôtels distribuent comportent aussi des conseils utiles. Avec, sans oublier, les endroits des distributeurs automatiques de billets.

DANS QUELLE MESURE LES SITES DE RÉSERVATION SONT-ILS GRATUITS POUR LES RESTAURANTS ?



Comment réserver une table au restaurant ? Avant, c'était simple : on recherchait le numéro dans les pages jaunes et on appelait. Le coup de fil est toujours d'actualité mais les réservations se font de plus en plus souvent en ligne. Choisir et comparer sur Internet constitue souvent la première étape. De nombreuses possibilités s'offrent aux restaurateurs pour créer de la visibilité en ligne, via les sites de réservation. Il en existe beaucoup mais les conditions et les prix varient fortement.

Réserver en ligne ? Il nous semblait donc évident de demander également via Internet des informations concernant les différents sites de réservation. C'est donc ce que nous avons fait mais la réponse fut médiocre : seulement trois réactions rapides et spontanées. Et si les restaurants offrent la possibilité de réserver rapidement en ligne, leur réaction par rapport à un e-mail avec quelques petites questions ne devrait donc pas prendre plus de temps. Du moins, c'est ce que nous pensions. Nous avons envoyé 15 e-mails à des restaurants, selon une bonne répartition géographique. Chaque e-mail a été envoyé à l'adresse de contact mentionnée sur le site Internet des établissements. Nous avons reçu à peine deux réponses et celles-ci étaient souvent évasives et/ou prudentes. Les sites de réservation sont-ils donc une question sensible ? Pourquoi tout ce mystère ? Allions-nous donc devoir tout de même décrocher notre téléphone pour rédiger cet article ?

Via Google, on trouve rapidement une dizaine de sites de réservation potentiels sur Internet, les uns plus faciles à utiliser que les autres. Voici les principaux aspects de quelques sites.

➜ *Resto.be*

Resto.be existe déjà depuis un certain temps et est probablement le leader incontesté du marché en matière de sites de réservation en Belgique. Le site portail héberge 17.000 restaurants belges, dont 4.000 sont clients. **An Gallen** : « Les non-clients nous communiquent leurs données de base sur le site, telles que le nom, l'adresse et le numéro de téléphone. Les clients paient pour davantage d'informations, telles que des photos, un lien vers leur site Internet et un ou plusieurs menus. L'abonnement annuel pour les clients varie entre 700 et 1.000 euros, hors TVA, en fonction des options choisies par le client. »

Resto.be enregistre environ 26.000 à 30.000 visiteurs uniques par jour. Il y a trois ans, Resto.be lançait Restobookings.be. « Ce site permet aux visiteurs de réellement réserver en ligne. Le restaurateur gère lui-même la disponibilité de son restaurant. Restobookings.be comprend quelque 1.000 établissements. Les restaurateurs n'ont pas leur mot à dire quant aux commentaires sur leur restaurant. Les évaluations ne peuvent être publiées de façon anonyme et pour Resto.be, il faut d'abord s'enregistrer. Néanmoins, il se pourrait que quelqu'un rédige un commentaire sans jamais avoir mis les pieds dans le restaurant en question. Sur Restobookings.be, seules les personnes ayant effectivement mangé dans le restaurant ont le droit d'écrire un commentaire. »

Restobookings.be ne requiert aucun abonnement fixe. Une commission de 1,5 euro est facturée par réservation effectuée en ligne.

➜ *www.resto.be*

RESTOBUTLER

RestoButler vient d'être lancé. Les créateurs du site ont acquis leur expérience via LunchButler et PizzaButler, des sites qui se concentrent sur des snack-bars proposant sandwichs, pizzas ou pitas.

Tjerk Homminga : « Le module Resto propose aux restaurateurs tout l'informatique et l'automatisation nécessaires pour gérer intelligemment et efficacement leur établissement. Le site Internet permet également au consommateur de réserver une table ou de passer sa commande pour une livraison à domicile. Les coursiers de RestoButler peuvent éventuellement se charger de ces livraisons. Tout client qui effectue une réservation effective peut publier un commentaire mais, grâce à un système intelligent, les commentaires les moins crédibles se voient relégués au second plan sur le site. Ainsi, les commentaires anonymes seront moins mis en valeur. »

Si le restaurant a toujours la possibilité de placer gratuitement ses coordonnées, les restaurateurs qui optent pour le module Resto payant peuvent également réagir à un commentaire. Le module Resto coûte 275 euros hors TVA, sur base d'un contrat d'un an (réservation, commentaires, newsletters, système de commande et de paiement compris). Aucune commission n'est due pour les réservations en ligne.

➜ *www.restoButler.be*

GAUTMILLAU

GaultMillau permet également de rechercher des restaurants. Le site Internet comprend tous les restaurants et hôtels repris dans le guide du même nom. Figurer dans le guide et sur Internet est complètement gratuit. Ce sont des inspecteurs qui se rendent dans les restaurants, sous le couvert de l'anonymat. Sur base de leur rapport, les rédacteurs rédigent un texte.

➜ *www.gaultmillau.be*

DINNERSITE

Le site néerlandais Dinnersite a fait son apparition sur le marché belge en juin 2009 et se concentre principalement sur la Flandre.

Robert Cats: « En Belgique, tous les restaurants peuvent, en principe, être repris gratuitement, avec un maximum de dix photos, un texte d'introduction et toutes les informations utiles telles que les heures d'ouverture, une indication des prix, le type de cuisine, l'ambiance, l'accessibilité aux enfants, l'infrastructure pour groupes, etc. Sur Dinnersite.be, les restaurants décident eux-mêmes s'ils souhaitent payer ou pas et pour quels éléments, sans contrat ou autre obligation. Toutes les informations pratiques peuvent également être mentionnées gratuitement sur la page. Le restaurateur doit publier lui-même ses informations. Quand un restaurateur a déposé ses informations, nous rajoutons gratuitement un lien vers son site Internet. »

Dinnersite.be offre la possibilité aux restaurateurs d'acheter une position sur la page d'accueil, de façon à être mis en évidence, de bénéficier d'une bannière ou de se retrouver dans le haut de la liste des résultats de recherche. Etre placé en évidence pendant une semaine coûte, par exemple, 150 euros.

« En ce qui concerne le positionnement sur le site, des contributions quotidiennes supplémentaires sont également possibles. Vous pouvez ainsi acheter une position spécifique sur le site Internet. La cotisation de Dinnersite.be se paie pour une période allant de six mois à un an. » Le site comprend actuellement environ 5.000 restaurants belges, situés principalement en Flandre.

Menno de Vries : « Un restaurant ayant acheté une position premium bénéficie d'une photo agrandie et de deux lignes de texte. Tous les restaurants reçoivent également 25 euros de publicité gratuite pour tester le système d'annonce publicitaire, sans aucune obligation. Les restaurants qui nous fournissent des photos, un texte et leur carte peuvent s'attendre à environ 500 visiteurs par mois. Les commentaires éventuels sont envoyés aux restaurants avant d'être publiés. Les restaurateurs peuvent réagir eux-mêmes ou simplement supprimer les commentaires. »

➜ *www.dinnersite.be*

L'AVIS DU RESTAURATEUR

Nous souhaitions également avoir l'avis d'un restaurateur sur de tels sites de réservation. Apparemment, la plupart des restaurants sont simplement repris sans le savoir sur des sites de réservation. Dans ce cas-là, ils ne doivent bien entendu rien payer. Toutefois, nous constatons une certaine réserve à parler des sites de réservation, chez la plupart des restaurateurs.

Erik D'Hoogh, du restaurant « D'Hoogh », à Malines : « Nous sommes répertoriés sur différents sites 'gastronomiques' mais nous payons uniquement une cotisation annuelle à Resto.be. Toutes les autres mentions sur d'autres sites Internet ont été publiées sans que nous soyons au courant et bien entendu, nous ne versons pas un centime pour celles-ci. Les réservations par e-mail émanent la plupart du temps de notre propre site. Nous en recevons plus rarement de Resto.be. Toutefois, on remarque que les réservations par e-mail augmentent considérablement. Les réservations se font d'ailleurs toujours au risque du client, si nous n'y avons pas répondu dans le délai imparti. »

Luc Vander Elst

NOTE SUR LES SITES DE RÉSERVATION

Hotrec, la fédération européenne de l'horeca, a récemment rédigé une note comprenant dix points, dont les sites de réservation devraient tenir compte.

1. Les commentaires des visiteurs ne devraient être publiés qu'après vérification de leur authenticité et de leur crédibilité.
2. La garantie que les commentaires émanent uniquement de véritables clients doit exclure toute manipulation.
3. La qualité des commentaires doit être garantie.
4. Les commentaires anonymes sont exclus.
5. Un nombre minimum de commentaires devraient être publiés, afin d'assurer la représentativité.
6. Les échelles d'évaluation devraient être harmonisées.
7. Le restaurateur ou l'hôtelier devrait avoir un droit de réponse sur les commentaires.
8. Protection légale contre les commentaires préjudiciables.
9. Evaluations récentes : les anciens commentaires devraient être supprimés automatiquement.
10. Pour les hôtels, la classification officielle à l'aide d'étoiles doit être spécifiée.

Luc Vander Elst

« ON APPREND DE CHAQUE EXPÉRIENCE »

FRÉDÉRIC SALPETIER, CHEF ÉTOILÉ UNE FOIS !





Frédéric Salpetier : « La cuisine moléculaire fut une mode mais elle est déjà dépassée. Personnellement, je n'en ai jamais abusé, elle manque de piment, non ?! »

Unique chef étoilé au cœur de Liège, Frédéric Salpetier entend prochainement effectuer quelques travaux au sein de son établissement posé au bord du fleuve, l'Héliport. Rencontre avec un chef que tout prédestinait à réussir et qui, pourtant, ne doit son succès qu'à ses talents culinaires et à son acharnement au travail.

Sorti tout droit de l'Ecole d'Hôtellerie de Libramont, Frédéric Salpetier, le chef étoilé liégeois depuis 2004, tient la barre des cuisines de son Héliport depuis près de dix ans. Après avoir fait ses classes dans les plus grandes maisons de bouche du pays mais aussi de France et de Suisse, ce fou de ski et de montagne a posé ses bagages en terre liégeoise, pour le plus grand bonheur des amoureux de sa terrasse, avec vue sur Meuse mais surtout pour les finesses de sa table. Et si, aujourd'hui, sa matière préférée est le travail du poisson, il n'en a pas toujours été ainsi… « Non, c'était le sport jusqu'à mes 19 ans *(rires)* ! D'ailleurs, ça l'est toujours mais j'ai moins le temps. La cuisine, je suis né dedans grâce à mon père, entre autres. Dans la famille, l'hôtellerie, on connaît et pourtant, je n'ai jamais travaillé dans les affaires familiales. Logiquement, j'ai suivi le même chemin, j'aimais ça mais je n'ai touché à rien de culinaire avant mes études ou presque ».

Grand amateur de la cuisine d'Alain Ducasse et de pigeon rôti, Frédéric Salpetier valorise le goût, les parfums, les saveurs, le terroir. « J'ai beaucoup appris à l'Orangeraie, à Bruxelles, ainsi que chez Denis Martin, de l'autre côté de la frontière. Mais, on apprend de chaque expérience, non ? » poursuit-il simplement.

CLÉS SECRÈTES

Jouissant d'une étoile au Michelin depuis 6 ans, Frédéric Salpetier confie quelques clés secrètes qui ont fait son succès continu. « Il n'y a pas de véritables secrets. C'est la connaissance et la mise en application des bases de la bonne cuisine et son respect qui font d'un restaurant une table dite meilleure qu'une autre. Alors, je dirais qu'il faut de la rigueur, du travail, beaucoup de travail, des produits de qualité et le respect des clients. J'ajouterai qu'il faut aussi un peu de psychologie et de courage. C'est un beau métier ». Sa cuisine, il la veut inventive mais pas trop, fine, savoureuse et toujours surprenante, moléculaire très peu.

LE DÉBUT DE LA FIN

« La cuisine moléculaire fut une mode mais elle est déjà dépassée. Personnellement, je n'en ai jamais abusé, elle manque de piment, non ?! *(rires)*. La technique est intéressante mais le goût change. Modestement, ma cuisine se rapproche de celle de Ducasse, modestement, hein ! On revient à des mets plus classiques, gourmets et savoureux, aux saveurs à part entière. La présentation doit être impeccable, la recette à la fois fine et gourmande. A l'heure actuelle, je tente pas mal de métissage exotique, en incluant des influences japonaises. Ça plaît et les produits, le poisson principalement, permettent de faire beaucoup de choses ». Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Risotto au Vert, Petits Gris de Namur, Poulet des Dombes en deux Préparations : le blanc Cuit à Basse Température, Crème aux Girolles ou Cuisse Confite, Piperade aux Poivrons ou encore Foie de Canard Rôti au Poivre « Sansho », Chutney aux Abricots de Provence et Vanille… Hmm, on se délecte de ses merveilles rien qu'en parcourant la carte, qui change tous les deux mois.

LA GESTION DES SAISONS

Favorisant la cuisine de saison, le chef, comme beaucoup, apprécie particulièrement les transformations des produits que l'automne permet. « J'avoue, je raffole du pigeon rôti. D'ailleurs, il y en a toujours à la carte. Plus globalement, je travaille les produits de saison, c'est primordial » reprend-il. « L'important en cuisine est de toujours parvenir à étonner, tant par le plat que lorsqu'on dresse l'assiette et la table évidemment. Une étoile, c'est un tout mais on peut encore faire mieux, je pense. Toujours est-il que conserver son étoile, c'est du boulot. Par ailleurs, il faut le personnel adéquat. Je ne me plains pas mais on en parle souvent entre collègues restaurateurs. Le bon personnel ne court pas les rues. C'est un vrai problème, même pour les étoilés ».

L'Héliport soigne également ses assiettes par la présence toujours vigilante de légumes à la saveur authentique. « Un légume qui a du goût, il n'y a rien de meilleur. Cela vaut une sauce sans faute ou un poisson judicieusement cuisiné. Cela fait partie des atouts d'un mets, en plus de la note décorative, bien entendu ». Collaborant également avec de nombreux petits agriculteurs et maisons de la région, la cuisine de Salpetier appuie son succès sur la qualité des produits du terroir, travaillés à la façon fin gourmet.

LEÇONS DE CUISINE

Sur demande, le chef se prête volontiers à des leçons de cuisine peu communes mais reconnaît ne pas tout faire pour conquérir ce terrain. « C'est agréable pour un petit groupe de temps en temps mais ce n'est pas mon métier. Par ailleurs, pour que chacun en profite un maximum, il faut disposer d'un espace conséquent. Mais je ne dis pas non quand on me le demande. Disons aussi que… je manque de temps. Alors quand j'en ai un peu, je le consacre à mes enfants qui ont appris très tôt que Chef est un métier à plein temps. » Entre deux coups de téléphone et deux commandes, Frédéric Salpetier aborde brièvement les futurs travaux de son établissement, qui verra son Héliport - jouxtant un véritable héliport où il n'est pas rare que descendent d'hélico quelques personnalités de haut vol - faire peau neuve. « Il le faut, la maison en a besoin et l'étoile le mérite *(rires)* » ajoute-t-il modestement.

Cet été encore, l'établissement a fait le plein au soir du 14 juillet où, malgré la tempête qui frappa la région, les amoureux de feu d'artifice étaient aux premières loges, attablés le long du fleuve. « C'est vrai, nous avons de la chance, nous disposons de l'une des rares terrasses sur la Meuse et d'un parking mais c'est tout de même la cuisine que l'on juge, même si notre situation est idéale » plaisante-t-il. Travaillant d'arrache-pied chaque jour et à la tête de cinq autres personnes au sein de sa cuisine, Frédéric, le sportif, aime à défendre sa profession. « Un bon plat n'est rien sans un vin qui lui correspond parfaitement. Notre carte a été composée en collaboration avec André Poës et le chef de salle à carte blanche pour toute nouveauté. Je lui fais confiance mais je teste tout de même *(sourire)*. Vous savez, la cuisine, c'est du boulot mais quand on aime ce qu'on fait même si on n'en rêvait pas étant petit, on le fait le mieux possible. Le faire bien, c'est encore mieux. C'est un métier magnifique pour celui ou celle qui est prêt (e) à lui consacrer du temps et à en consacrer aussi aux gens qui nous rendent visite». Un vrai chef, quoi ! A bon entendeur…

L'Héliport
Esplanade Albert 1er 7
4000 Liège
tél. 04/252 13 21
➜ *www.restaurantheliport.be*

Régine Kerzmann

« JE FAIS TRAVAILLER MES BOIS »


© Didier Vanmollekot

Richard Thiry (gauche) : « Nous voulons montrer qu'il ne faut pas toujours du caviar pour épater les clients. »

Chaque mois, *Ho.Re.Ca Journal* part à la rencontre d'un chef qui se remémore les souvenirs de cuisine de sa jeunesse et passe, ensuite, derrière les fourneaux pour préparer une version contemporaine d'un plat d'antan. Richard Thiry, du restaurant « Les Plats Canailles de la Maison Bleue », vous sert un savoureux risotto aux cèpes de Bordeaux.

Dans un coin reculé des Ardennes, en Douce Gaume, se trouve un endroit parfaitement idyllique, dont la renommée n'est plus à faire dans les milieux gastronomiques : « Les Forges du Pont d'Oye ». Pendant trente ans, les frères Thiry ont fait des merveilles en cuisine. Depuis le décès de Jean-Luc, toute l'attention va au deuxième restaurant des frères, « Les Plats Canailles de la Maison Bleue », un agréable havre de plaisir. Avec l'aide de son épouse Anne, Richard Thiry poursuit l'œuvre entamée avec son frère, avec un sens aigu de la tradition et du terroir et surtout, en faisant preuve de beaucoup de créativité.

D'innombrables légendes et mystères entourent le Pont d'Oye. A moins de cent mètres de là se dresse le Château du Pont d'Oye, dont la jolie marquise Louise de Lambertye fit les beaux jours, jusqu'à ce qu'elle meurt dans une grange à foin, totalement sans le sou. De l'autre côté de l'étang se trouvait une des usines de papier les plus florissantes du pays. Les ruines témoignent encore de son ancienne gloire.
La fonderie de l'usine était située sur le Pont d'Oye. L'eau de source fraîche servait à refroidir le métal rougeoyant. C'est là que se trouvent « Les Plats Canailles » mais aussi l'hôtel de luxe « Les Ardillières », qui est lié à l'ancien restaurant étoilé « Les Forges du Pont d'Oye », où des séminaires sont organisés et où le petit déjeuner est servi pour les hôtes de l'hôtel. C'est dans « Les Plats Canailles » que les promeneurs égarés trouvent leur bonheur, aux côtés de pilotes de Formule 1 et d'hommes d'affaires.

Cet endroit est réellement idyllique. Comment l'avez-vous découvert ?
« Nous sommes des enfants du pays. Nous sommes nés à 6 kilomètres à peine d'ici. Lorsque mon frère et moi avons annoncé à la maison que nous voulions devenir chefs - nous avions à peine 11 et 12 ans -, papa nous a envoyés au restaurant qu'il connaissait le mieux, l'« Hostellerie du Pont d'Oye », pour y suivre un stage. Ce n'est que lorsqu'il s'est rendu compte que nous étions sérieux et que nous voulions réellement suivre la voie de la gastronomie, qu'il a bien voulu nous inscrire à l'école hôtelière de Libramont. Notre premier job était au Luxembourg, chez Guilloux, un Breton qui exploitait le splendide restaurant « Saint-Michel ». Nous n'avions pas encore 20 ans lorsque nous avons ouvert un restaurant à Bordeaux : « Le Rocher du Cancalle ». Moins d'un an plus tard, l'« Hostellerie du Pont d'Oye » était à vendre. Notre père nous a sommés de venir y jeter un coup d'œil et nous avons acheté l'établissement. C'était en 1978. Jean-Luc avait 22 ans et moi 21. Ce fût un véritable coup de foudre. »

Vos parents avaient-ils de l'expérience dans l'horeca ?
« Non. D'où leur grand étonnement lorsque deux de leurs enfants ont choisi cette voie. En plus, nous étions très précoces et très jeunes. Mon père travaillait comme chauffeur dans le secteur du transport et était aussi actif dans les assurances. Maman était au foyer et en cuisine. C'est bien entendu à ses côtés que nous avons appris à cuisiner. Enfants, nous l'aidions toujours à préparer toutes sortes de pâtés de venaison. Ma mère savait cuisiner ! D'ailleurs, bon nombre de ses plats continuent de m'inspirer aujourd'hui. Ce matin, j'ai pu acheter les premiers cèpes de la saison. Tout à l'heure, je vais vous faire goûter le risotto aux cèpes, accompagné d'une tranche de foie gras de canard maison. C'est un régal. Et une véritable recette familiale par ailleurs. »

Quels sont les principes de base de votre cuisine ?
« Je fais travailler mes bois. Nous sommes entourés de formidables produits qu'il est inutile de chercher notre bonheur ailleurs. Dans la mesure du possible, j'utilise ce que la nature environnante nous offre, qu'il s'agisse des poissons d'eau douce ou du gros gibier, des champignons ou des fruits. Nous travaillons aussi avec des produits régionaux habituels, pour le jambon, le fromage, les pommes, le yaourt, etc. Pour le reste, chaque matin, nous sommes approvisionnés depuis le Luxembourg, d'aliments achetés à Rungis pendant la nuit.
En outre, nous suivons les saisons et toutes les six semaines, nous travaillons autour d'un nouveau thème. L'apogée est l'automne, la saison de la chasse au gros gibier dans la forêt d'Anlier. Chaque cuisinier a la possibilité de travailler avec les mêmes produits. La différence réside dans ce que l'on en fait, dans la créativité dont vous faites preuve en cuisine. »

Vous êtes partis de rien pour finir avec un restaurant étoilé. Comment vos parents ont-ils vécu votre avènement ?
« Au début, ils avaient des doutes. Mais dès qu'ils ont compris que nous mettions tout notre cœur dans notre travail ainsi que notre talent, ils nous ont toujours soutenus farouchement. Nous avons reçu une première étoile, 17 sur 20 chez GaultMillau, 95 sur 100 chez Henri Lemaire. A un moment donné, nous étions la huitième meilleure table de Belgique. A côté du caviar, nous avons continué à servir des plats simples mais innovants. Mon père produisait pratiquement tous les sirops et les coulis qui étaient utilisés dans lélaboration des sauces. Avec les noix vertes de son jardin, il fabriquait un vin de noix, fabuleux pour la recette du lapin en gibelotte. Ma mère a toujours fait les confitures pour l'hôtel. Et le pain que nous servons à la table du petit déjeuner est préparé à l'Orval, selon une ancienne tradition familiale. »

Pourquoi avez-vous décidé d'ouvrir un deuxième restaurant la porte à côté ?
« Il y a quinze ans, cette maison idyllique a été mise en vente. Dans la région, elle était connue comme « La Bleue Maison ». Mon frère était une sacrée canaille », d'où le nom « Les plats canailles. Pour nous, c'était un défi. Nous voulions montrer qu'il ne faut pas toujours du caviar pour épater les clients et qu'il est aussi possible de préparer une cuisine savoureuse avec de bons produits régionaux pour beaucoup moins d'argent. Savez-vous que nous proposons déjà un menu à 19 euros (le midi) ainsi qu'un menu « Tendance » à 35 euros ? Les promeneurs font une pause ici et il y a beaucoup de chance pour qu'ils reviennent à une autre occasion, pour une agréable soirée entre amis par exemple, pour y honorer notre devise « Faites fêtes et ripailles dans cette Bleue Maison. »

La maladie de votre frère a été un véritable coup dur. Vous étiez très proches.
« Pendant trente ans, nous avons travaillé ensemble et nous nous complétions à merveille. A nos débuts, Jean-Luc était en salle et moi en cuisine, puis il m'a rejoint au fourneau. Savez-vous que mon frère pesait deux fois mon poids : nous avions des airs de Laurel et Hardy. C'était un professionnel dans l'âme, il connaissait tous sur le vin, savait comment trancher à la perfection la viande et le poisson à table. En outre, c'était un charmeur : les dames recevaient toujours les morceaux les plus savoureux, les petites joues du poisson et les morceaux les plus tendres de la cuisse de poulet. Jean-Luc était incroyable en salle. Lorsqu'il est tombé malade, nous avons dû abandonner notre étoile. On l'a quitté en beauté, on revient en force. Ma femme est une hôtesse exceptionnelle et j'ai la chance d'être entouré par d'excellents collaborateurs, le sommelier Ambroise Steinbach, Grégory Duranton à mes côtés au fourneau et toute l'équipe. Et il faut bien l'admettre, nous avons la chance de pouvoir travailler dans un des coins les plus paradisiaques du pays. »

Les Forges du Pont D'Oye, Hôtel « Les Ardillières du Pont d'Oye » Rue du Pont d'Oye 6-7, B-6720 Habay-la-Neuve, tél. +32 (0)63/42.22.43, info@lesforges.be, Restaurant Les Plats Canailles de la Maison Bleue, tél. +32 (0)63/42 42 70, www.forgesdupontdoye.be

Henk Van Nieuwenhove



RISOTTO AUX CÈPES DE BORDEAUX

Ingrédients
(pour 4 personnes)
- 150 g de riz à risotto
- 300 g de bouillon de légumes
- 1 noisette de beurre frais
- 1 filet de crème fraîche
- 80 g de copeaux de foie gras de canard au torchon
- Sel et poivre

Pour la sauce
- ½l de crème fraîche liquide
- 300 g de cèpes frais hachés
- 1 cuillère à café de glace de viande
- 1 échalotte hachée
- Sel et poivre

Pour la garniture
- 150 g de beurre
- Sel et poivre
- Peluches de cerfeuil ou brins de fougère des bois
- 1 kg de cèpes frais :
  1/3 en lamelles pour garniture,
  2/3 en petite brunoise

Préparation
Cuire le riz avec le bouillon de légumes, saler. La cuisson obtenue, ajouter le beurre frais en petits morceaux et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la sauce, faire bouillir la crème fraîche avec la glace de viande, saler et poivrer. Ajouter l'échalote et les cèpes hachés.
Poêler à part au beurre noisette les lamelles et la brunoise de cèpes. Saler et poivrer.

Dressage
Dans une assiette creuse et chaude, disposer le risotto au centre et tout autour, la brunoise ainsi que les lamelles de cèpes.
Ajouter la crème mousseuse en dernière seconde, de même que les copeaux de foie gras de canard. Terminer avec une peluche de cerfeuil ou un brin de fougère des bois.

LA CLIMATISATION À L'ŒUVRE



Une climatisation performante est tout sauf un luxe, que ce soit pour le personnel ou la clientèle. Aujourd'hui, la climatisation refroidit mais peut aussi chauffer, filtrer, réguler l'humidité et donc, servir toute l'année.

Une installation de climatisation est constituée d'une unité intérieure et extérieure. Elles sont reliées par un circuit fermé de conduites de refroidissement en cuivre. L'unité intérieure prend en charge la circulation de l'air dans la pièce et absorbe la chaleur dans le circuit de refroidissement. Le refroidissement s'effectue à partir de l'air, de l'eau ou d'une combinaison des deux. L'eau refroidit le condensateur plus rapidement et plus efficacement. Le compresseur est le cœur de la climatisation, qui pompe le réfrigérant dans le système. L'absorption de chaleur dans l'air réchauffe le réfrigérant dans l'évaporateur, ce qui entraîne la formation de gaz. Le compresseur aspire ce gaz dans l'évaporateur et le transporte jusqu'au condensateur, sous haute pression et à une température élevée. Ce dernier transforme le gaz en un réfrigérant liquide, qui cède la chaleur absorbée à l'air extérieur. Ensuite, le réfrigérant refroidit, condense et recircule jusqu'à l'évaporateur.

L'évaporateur froid permet de renvoyer l'air refroidi dans la pièce. Dans l'intervalle, l'humidité de la pièce à climatiser est absorbée, ce qui contribue au refroidissement. En effet, l'humidité de l'air affecte sensiblement le confort. Un taux d'humidité élevé nous fait aussi transpirer. Grâce à la climatisation, l'air peut être humidifié et filtré. Elle permet aussi une diffusion constante de l'air. La vitesse de l'air faible et l'absence de courant d'air procurent des sensations agréables. Tordons directement le cou au préjugé infondé selon lequel la climatisation donne des rhumes ou rend malade. De nos jours, le mouvement de l'air est assez homogène. En outre, de nombreuses climatisations sont équipées de filtres à particules et d'autres filtres spéciaux, qui retiennent et éliminent les bactéries, les virus, les pollens, la fumée et la poussière. Elles améliorent donc précisément la qualité de l'air.

ULTRA SILENCIEUX

Mieux vaut laisser le choix du système de climatisation à un spécialiste (entreprise certifiée) afin que l'investissement soit le plus rentable possible. Les facteurs qui déterminent le choix sont bien entendu le prix et les nuisances (courant d'air et bruit). La caractéristique essentielle d'un bon système de climatisation est que les clients ne peuvent pas ressentir de courant d'air. D'où l'intérêt du positionnement correct de l'unité intérieure, qui dépend d'une installation à l'autre.

Par ailleurs, la réglementation relative à la climatisation interdit, entre autres, la pose d'unités extérieures dans certaines villes (Bruges, par exemple). Le positionnement d'une unité intérieure dépend de la construction, de la fonction, de l'utilisation (pour le niveau sonore) et de la forme de la pièce. La capacité requise de l'unité extérieure dépend de la fonction et de la superficie de la pièce, du nombre de fenêtres et de leur orientation et de la question de savoir si l'unité doit uniquement refroidir ou aussi chauffer. Attention : la pose d'une climatisation fait augmenter le seuil et le score énergétiques d'un bien.

La tendance évolue vers des appareils ultra silencieux.

Les appareils gainables sont recommandés en cas de nouvelle construction parce qu'ils peuvent être encastrés. L'installateur peut déterminer le jet d'air le plus favorable afin que les clients ne soient pas importunés par la climatisation. Bien entendu, il s'agit aussi de l'option la plus coûteuse. Ce système permet également d'y associer de l'air frais. Quoi qu'il en soit, dès la construction, prévoyez une évacuation des condensats pour la climatisation. C'est la solution la plus pratique. Toutefois, de fines conduites de refroidissement peuvent toujours être dissimulées facilement par la suite, dans les murs ou le plafond. Lors de chaque transformation, un split est une possibilité. Une évacuation des condensats doit toujours être présente. Les puissances supérieures doivent, de préférence, être partagées en plusieurs petits appareils. Cette méthode est plus silencieuse et provoque moins de courants d'air.

CHAUFFAGE

Une donnée intéressante est que beaucoup de nouveaux appareils peuvent aussi chauffer grâce à la pompe à chaleur fournie. Cette option mérite réflexion car la différence de prix avec un appareil qui refroidit uniquement est très faible. La chaleur n'est pas produite mais déplacée et demande donc peu d'énergie. Il est inutile d'installer un chauffage complémentaire.

Quelle que soit la marque, l'« inverter » est le meilleur appareil. Les climatiseurs de fenêtre sont déconseillés parce qu'ils sont trop bruyants et qu'ils émettent beaucoup d'humidité. La tendance évolue vers des appareils ultra silencieux. Le style a aussi son importance : de nombreux fabricants commercialisent des modèles en inox pour la cuisine. Toutefois, méfiez-vous de la climatisation en cuisine. La hotte aspirante va généralement rejeter plus rapidement vers l'extérieur le froid produit. Si la cuisine n'est pas équipée d'une arrivée d'air frais pour la hotte, l'air aspiré dans la cuisine est renouvelé par de l'air de l'établissement. S'il y une climatisation dans l'établissement, vous allez au devant de problèmes.

Une bonne ventilation est obligatoire pour lutter contre la formation de moisissures. La ventilation peut être mécanique ou par le biais d'évents dans la fenêtre même. Une climatisation tient sans problème une quinzaine d'années. Les condensateurs sur les unités extérieures doivent être nettoyés chaque année. Les filtres à l'intérieur nécessitent un entretien plus régulier. La fréquence dépend de l'établissement : revêtement de sol (moquette, carrelage, etc.) et/ou d'éventuels autres équipements de renouvellement de l'air. Si la climatisation est à l'arrêt pendant une période prolongée, un entretien régulier ainsi que des tablettes ou des sprays spéciaux peuvent supprimer les odeurs.

ATTENTION À LA LOI

D'ici peu, la législation européenne va imposer un contrôle obligatoire sur les climatisations d'une puissance supérieure à 12 kW. Quoi qu'il en soit, tout système contenant plus de 3 kg de réfrigérant doit, chaque année, faire l'objet d'un contrôle au niveau des fuites. Cet entretien doit être réalisé par un technicien du froid agréé. Les attestations doivent être conservées.

Lore D'hont

MODÈLES DE CLIMATISATION

Dans un modèle monobloc, l'unité extérieure et l'unité intérieure sont réunies dans un seul appareil, tandis que dans le modèle monosplit, les deux unités restent séparées.

Modèle gainable : pour garantir une qualité de l'air optimale dans les plus grandes pièces, l'appareil gainable est pratiquement un must. Dans un premier temps, les gaines et les grilles doivent être dimensionnées et conçues correctement. Ensuite, l'appareil gainable élimine l'air humide par le biais des grilles dans les gaines pour ensuite, souffler de l'air chaud et sec.

Multisplit : les modèles multisplit présentent jusqu'à 8 unités intérieures qui refroidissent simultanément (ou non) des pièces, tout en utilisant ensemble la même unité extérieure. Chaque appareil intérieur a sa propre régulation et peut fournir une température ambiante différente. Vous pouvez combiner plusieurs modèles d'unités intérieures et opter pour l'unité idéale en fonction de chaque pièce. Climatiseur de fenêtre : compact et facile à intégrer. Faire attention aux nuisances sonores.

Appareil à cassette : ce modèle est idéal lorsque l'espace d'installation est limité et que le climatiseur d'air doit passer inaperçu. A intégrer dans le plafond.

Appareil mural : ces modèles ont une conception moderne et sont conçus pour un montage près du plafond. Il permet une diffusion optimale de l'air.

Appareil au sol : ce modèle est silencieux, convivial et facile à installer, sans travaux importants. Intéressant pour la climatisation de pièces plus grandes.

Inverter : un système populaire relativement récent, comprenant une seule unité extérieure sur laquelle viennent se placer plusieurs unités intérieures. Ce modèle limite le nombre d'appareils extérieurs, ce qui se traduit par d'importantes économies. Le seul inconvénient est le surcoût à l'installation. La commande de fréquence permet de réguler de façon constante le régime du compresseur et d'adapter la consommation énergétique à la demande. On tente donc de générer juste ce qu'il faut comme froid pour maintenir une fraîcheur agréable dans le local ou juste ce qu'il faut comme chaleur pour le garder à la température demandée pendant l'hiver. Ce système se traduit par une diminution énergétique de quelque 30 % par rapport à d'autres systèmes. La survie des modèles on-off est fortement mise en péril par les modèles inverter. Les climatiseurs mobiles peuvent facilement être utilisés d'une pièce à l'autre.

Lore D'hondt

« TRAVAILLER LES PRODUITS DU TERROIR, UNE TRADITION QUI SÉDUIT TOUJOURS »



Par facilité parfois, par bon goût le plus souvent, les restaurateurs aiment à souligner qu'ils travaillent un maximum de produits de chez nous. Cette tradition est également devenue une tendance.

La Wallonie, terre gourmande et généreuse, offre de nombreux produits remarquables. Des centaines de producteurs et artisans y oeuvrent dans le respect de la tradition et de l'authenticité et sont largement soutenus par l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité. Cette agence officielle et dynamique est chargée, par la Région, de l'assister dans la définition et la mise en œuvre d'une politique intégrée et concertée de promotion de l'agriculture et de développement des produits agricoles de qualité différenciée.

« On se bouge pour choisir ces produits de chez nous »

« Parmi les produits les plus communément utilisés par les restaurateurs, on retrouve les agneaux du terroir, les viandes bovines, la bière ainsi que les produits labellisés comme l'escargot Petits-gris, le jambon d'Ardenne, le miel, le pâté gaumais, la truite, le pain, les pommes, les poires et les fraises de Wépion, les œufs, les fleurs et les poulets » commente-t-on au sein de l'institution.

RÉPARTITION

« Du Hainaut au Luxembourg, chaque province produit un pourcentage important de produits locaux, utilisés dans l'horeca. Les provinces du Hainaut, Liège et Brabant wallon, par exemple, produisent respectivement 66, 70 et 76% de leurs produits laitiers et dérivés ainsi que de leurs légumes » explique-t-on. « La province de Luxembourg produit et fournit 27 % de viande et dérivés. La province de Liège produit aussi 16% de de volaille. Cette répartition n'est cependant pas cloisonnée, nombreux sont les restaurateurs qui bougent afin de rechercher les produits de chez nous en dehors de leur province, dans le seul but d'offrir qualité et saveurs naturelles régionales. »

LES SAVEURS D'UNE RÉGION

« Les produits du terroir sont d'une richesse et d'un goût incomparable » commente **Fabien Mossay**, à la tête de son atelier du Château de Harzé et traiteur officiel de Francorchamps et du Standard de Liège. « Ma volaille provient de Jeneffe où le Poulet de Chair est le meilleur. Avec une marchandise comme celle-là, c'est le goût et la saveur naturelle qu'on privilégie ; l'animal se suffit à lui-même. Pour ne pas dénaturer son goût et dégager ses arômes, un mesclun d'herbes fraîches, pignons de pain, noix ou noisettes et petits raisins devraient suffire, peut-être accompagnée de quelques pommes charlottes au thym. C'est ça le terroir, le bon goût inné du produit de chez nous et les saveurs d'une région *(rires)*».

« En dehors de quelques rares légumes originaires de pays voisins, toutes mes volailles et viandes bovines et la majorité des légumes et agrumes utilisées chez moi sont originaires de notre terroir » reprend **Frédéric Salpetier**, chef de l'unique étoilé liégeois « l'Héliport ». « J'aime choisir mes produits chez les petits producteurs, on est riche de tout, même si parfois le coût est paradoxalement plus élevé chez nous que plus loin ».

PLUS CHER

Un constat que de nombreux restaurateurs, chefs ou simples cuisiniers aiment à évoquer régulièrement : le terroir oui, c'est mieux mais souvent plus cher, hélas. « Nous, on ne peut pas se permettre de se procurer toutes nos viandes en Belgique, même si sa qualité est renommée et excellente » confie un patron namurois. « Non pas que je ne veuille pas mais tout simplement parce qu'en ayant fait les calculs, je ne m'en sortirais pas. Alors, je vais voir ailleurs, je goûte, je teste, je me renseigne et puis, j'achète une qualité identique mais à moindre coût. On trouve de tendres steaks aussi bons ailleurs que chez nous et hélas, c'est moins cher ».

LE TERROIR ATTIRE

Cependant, au cœur des cartes et des menus proposés aux tables des maisons de bouche, si les produits n'émanent pas de chez nous, on le spécifie rarement : trop peu vendeur. « Les gens aiment manger du « chez nous », reprend-on au « « Sanglier des Ardennes », à Durbuy. « Ils se sentent rassurés, ils ont l'impression de connaître le produit parce qu'ils savent d'où il vientne. Rien de tel pour vendre une recette nouvelle que de la qualifier d'un nom original et inspiré, en déclinant les produits régionaux qui la composent ; le client adore ça ». D'ailleurs, si les volailles ou autres bavettes ne sont pas régionales, les cartes ne l'indiquent pas. « Les touristes néerlandais sont friands de recettes régionales réalisées avec des produits locaux. Si la carte ne précise pas les détails, ils posent des questions et si parfois, on avoue que l'origine n'est pas locale, on les sent profondément déçus » précise encore ce tenancier de brasserie gourmande de la région d'Arlon.

LE RETOUR À L'AUTHENTICITÉ

Au sein des Maison du Tourisme aussi, on estime que le terroir est plus vendeur que jamais. « C'est la tendance, en effet » confie-t-on dans le Namurois. « Les touristes wallons, flamands, bruxellois et les étrangers évidemment sont en recherche d'authenticité, de nature, de saveurs véritables et régionales ». Dans cette mouvance, les repas à la ferme et tables d'hôtes ont la cote. Les gens sont demandeurs de saveurs locales ». La grande distribution elle-même axe de plus en plus sur les produits labellisés « terroir ». « C'est une question d'image, de sécurité alimentaire, ça rassure les clients, ils ont davantage confiance en nos produits. Il faut bien avouer que la Belgique est un pays de cocagne en termes de productions locales et artisanales. On aurait tort de s'en priver » ajoute encore un responsable du rayon « traiteur maison ».
Le terroir, un label, une image qui a du goût et draine le client. Une tendance sur laquelle voguent les provinces wallonnes, qui n'hésitent plus à en faire un argument touristique officiel. La Province de Liège n'a-t-elle pas qualifié l'année 2010 « Année du terroir » ?
Ben voilà...

Régine Kerzmann

PUBLIREPORTAGE

LE NETTOYAGE DE LA POMPE, ÇA DOIT BIEN POUVOIR SE FAIRE AUTREMENT

Le TappyClean est un petit boîtier de format A4, qui vous permet de nettoyer vous-même votre/vos tireuse(s) à bière et à vin sans trop de difficulté, sans avoir à déplacer les appareils, pour un coût modique et ce, de façon automatisée et professionnelle.

Un concept né de la pratique
Le TappyClean est le résultat de 15 ans d'expérience pratique en tant que "nettoyeur de conduits". Dès lors, le TappyClean peut entièrement remplacer le nettoyeur de conduits.

Le nettoyage de la pompe, ça doit bien pouvoir se faire autrement.
Liberté totale de décider quand vous souhaitez nettoyer la pompe : tous les jours, toutes les semaines ou seulement après avoir vidé le fût. Avec le TappyClean, c'est donc vous qui déterminez quand et à quelle fréquence vous souhaitez nettoyer vos conduits.

Ce n'est pas un gros investissement
Le montant que vous payez annuellement, que ce soit en bière jetée et en frais de nettoyeur de conduits, est souvent plus élevé que le coût d'acquisition d'un TappyClean.

Le TappyClean convient à « tous » les systèmes de tireuses à bière et à vin.
Fûts, cubis ou réservoirs de bière, utilisés séparément ou en même temps. Le TappyClean MINI est spécialement conçu pour les tireuses montées dans des frigos fûts, comme ceux qui sont souvent installés dans les points de vente ayant un chiffre d'affaires en bière relativement peu élevé.

Toujours prêt.
Fixé au mur, à côté de l'installation des fûts, le système de nettoyage TappyClean est prêt pour un nettoyage immédiat de la pompe. Grâce au TappyClean, vous n'aurez pas besoin de déplacer vos appareils.

Un nettoyage facile, en 3 étapes :
1. Brancher le(s) raccordement(s) au fût
2. Appuyer sur le bouton de démarrage
3. Ouvrir le(s) robinet(s) de distribution.

Tout le nettoyage de la pompe se déroule de façon automatique et ne nécessite aucune surveillance.

Faire un nœud dans votre mouchoir...
... est inutile. Chaque TappyClean est équipé d'une alarme de nettoyage électronique, qui vous rappellera à temps le prochain nettoyage de la pompe.

Garantie de 5 ans du TappyClean
Votre TappyClean a été fabriqué par nos soins en interne, avec la plus grande d'attention et un souci aigu de la qualité, à partir de composants durables d'excellente qualité, qui ont prouvé depuis longtemps leur fiabilité. Le TappyClean MINI a une garantie de 2 ans.

Tél. 03/808 18 62 ou 0031-648 100 724
➜ www.tappyclean.eu

UNE TOMME DE BREBIS REMPORTE L'HARZÉ D'OR 2010



Le frère de Benoît, Denis, valorisant le fromage vainqueur du Concours national du fromage belge.© RV

A l'occasion de la 31ème Fête nationale du fromage belge de Harzé, les 14 et 15 août dernier, le Grand Prix de la Province de Liège fut remis au Roux des Carmes, une tomme de brebis à pâte dure, signée Benoît Duysens de la Ferme du chemin Châtaigne, à Ayeneux (Soumagne).

Parmi la trentaine de fromagers-affineurs et les 200 fromages représentés sur le site du Château d'Harzé, près d'Aywaille, le lait de Brebis a eu le vent en poupe cet été. Comme de coutume, le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie organisait son « Concours 2010 des meilleurs Fromages wallons », dont l'objectif est d'apporter aux producteurs fromagers wallons la reconnaissance et la notoriété à laquelle ils ont droit. Le jury a sélectionné les meilleurs fromages dans les catégories définies par l'INAO. Ensuite, journalistes et chefs cuisiniers ont rendu leur avis. Et c'est Benoît Duysens, producteur - transformateur, digne représentant de l'agriculture paysanne ayant pour but le respect d'une agriculture à visage humain, soucieuse de l'agriculteur, de l'environnement et du consommateur, qui a remporté deux prix, dont le Prix Coup de cœur de la Presse.

SLOW-FOOD

De plus, en sa bergerie, ce passionné du bien consommé – également repris parmi les producteurs « slow food » - reçoit, sur demande, des groupes de randonneurs à vélo, à sa table mise en scène au cœur de l'étable, parmi les biquettes. A deux pas du Ravel, l'accès y est aisé. Les fromages de chèvres et de brebis sont sa spécialité mais aussi les buffets champêtres maison : soupes et salades de légumes bios, pains campagnards, produits locaux, artisanaux, etc. Un régal à découvrir au détour d'un chemin, sans compter que l'on peut en repartir avec l'une ou l'autre de ses spécialités fromagères vendues à la ferme. Et bravo à la Tomme, dont la forme, le goût et le parfum ont eu les faveurs du public !

Ferme du Chemin Châtaigne
Bergerie des Carmes
Rue des Carmes 4
4630 Ayeneux – Soumagne
T: 04/358 85 73

Régine Kerzmann

LUNCH GARDEN RELOOKE SES RESTAURANTS



Lunch Garden évolue. Petit à petit, tous les restaurants subissent un relooking dans le cadre d'une profonde opération de rénovation. Grâce à un aménagement plus moderne de ses restaurants, Lunch Garden entend séduire davantage la clientèle dans un environnement agréable. C'est le restaurant de Berchem-Sainte-Agathe qui ouvre le bal.

En mettant au point son opération de rénovation, Lunch Garden est évidemment resté fidèle à sa formule de base : resto de famille. Le cadre dans lequel le client vient manger est désormais plus agréable, plus original. Le nouveau concept apporte des modifications ciblées et fonctionnelles dans le décor des restaurants, mais n'implique pas de grand bouleversement. De plus, Lunch Garden va également lancer de nouveaux produits (comme les pâtes et plusieurs plats au wok ou au grill). Enfin, les installations techniques sont également renouvelées en vue de réaliser des économies d'énergie.

Le nouvel aménagement allie de manière idéale le repas et l'intimité dans un cadre moderne. Les nouveaux fauteuils et tables créent une ambiance agréable et familiale qui favorisent la discussion en famille ou entre amis en toute décontraction.

ERRATUM

Une erreur s'étant glissée dans les chiffres publiés dans notre éditorial de septembre quant au nombre de demandeurs d'emploi à Bruxelles, nous avons eu le plaisir de constater que nos personnalités politiques lisaient notre *Ho.Re.Ca Journal*.

Monsieur Benoît Cerexhe, Ministre de l'Emploi de la Région de Bruxelles-Capitale, nous informe que le nombre de demandeurs d'emploi enregistrés officiellement auprès d'ACTIRIS s'élevait à quelque 106.000 unités, fin août 2010.

Entre-temps, nous avons visité le site de l'ONEM qui reprend les chiffres suivants pour juillet 2010 :
309.258 chômeurs indemnisés en Flandre
280.093 chômeurs indemnisés en Wallonie
95.605 chômeurs indemnisés à Bruxelles

L'AQUACULTURE MAINTIENT LE POISSON À UN PRIX ABORDABLE



Les grands chefs ne jurent que par le poisson qui a nagé librement en pleine mer ou dans une rivière avant d'atterrir sur l'assiette. Pourtant, l'aquaculture ne cesse de gagner du terrain. Rien d'étonnant, sinon le prix du poisson deviendrait prohibitif.

« Plus de goût, meilleure texture, etc. », tels sont les arguments avancés par les chefs qui cuisinent uniquement du poisson de mer ou de rivière sauvage. Mais seront-ils encore prêts à payer si le prix de ces poissons s'envole vers des sommets encore jamais atteints ? Sans l'aquaculture, notre sole ou notre cabillaud risquerait de rejoindre les rangs des produits de luxe et exclusifs, servis uniquement aux tables des grands restaurants ou des nantis.

Pourquoi le prix du poisson pêché va-t-il augmenter de la sorte ? Parce que la surpêche amenuise considérablement les stocks de poissons. Le nombre d'espèces menacées ne fait que s'étendre, en dépit des quotas de pêche imposés. En outre, la pêche elle-même se complexifie et devient plus coûteuse. Sans parler des prix des carburants, eux aussi en hausse.

AUTANT D'ÉLEVAGE QUE DE PÊCHE

L'année dernière, selon les chiffres de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), nous avons consommé, pour la première fois, autant de poisson d'élevage que de pêche. En 1970, nous ne consommions même pas 4 % de poissons issus de l'aquaculture. A l'échelle de la planète, l'industrie aquacole représente 80 milliards d'euros. Des chiffres qui ne mentent pas.

Bien que la pratique du poisson d'élevage ne cesse de se développer dans le monde, l'Europe accuse un énorme retard dans ce domaine. L'Asie est ainsi responsable à elle seule de 90 % de l'aquaculture et parmi les 10 % restants, l'Europe ne prend que 4 % à son compte. En d'autres termes, l'Europe importe surtout le poisson d'élevage. Cela ne favorise pas la durabilité et la qualité est également moins contrôlée. Car les normes strictes en vigueur en Europe ne s'appliquent pas partout dans le monde.

INCONVÉNIENTS

Bien entendu, la pisciculture ne présente pas que des avantages et parmi les inconvénients, il y a avant tout le goût. Certains nient que le poisson d'aquaculture soit moins savoureux mais les vrais connaisseurs affirment haut et fort goûter la différence. Les poissons d'élevage ont également besoin de beaucoup de nourriture, dont le poids dépasse ce que le poisson produit lui-même comme aliment. Néanmoins, un kilo de poissons d'élevage nécessite toujours moins de nourriture qu'un kilo de bœuf ou de porc. Et on ne peut pas donner n'importe quelle nourriture au poisson car celle-ci déterminera son goût. Il est à noter que l'aquaculture vise à présent de plus en plus la durabilité et que les protéines animales sont remplacées par des protéines végétales.

L'amélioration de la gestion des eaux usées, la protection des zones côtières, l'utilisation responsable d'antibiotiques, la prévention des évasions d'espèces non indigènes, l'amélioration des conditions de travail et l'usage raisonnable de soja dans l'alimentation des poissons constituent les principaux sujets de préoccupation pour la durabilité de l'élevage.

QUEL POISSON ?

Tous les poissons ne se prêtent pas actuellement à l'élevage et tous les poissons d'élevage ne sont pas adaptés dans une même mesure à l'aquaculture. L'élevage des moules et des huîtres se pratique depuis bien longtemps. Les espèces de poissons d'élevage les plus connues sont le tilapia, le pangasius, la truite, le poisson-chat et brochet. Aujourd'hui, le saumon provient essentiellement de l'aquaculture. Même le turbot, poisson cher s'il en est, fait l'objet d'élevages. L'élevage des espèces plus difficiles est actuellement à l'étude.

Katia Belloy

LE TOURISTE VEUT LE WIFI GRATUIT DANS LES HÔTELS

Il y a quinze ans, tout le monde se plaignait du prix exorbitant des communications téléphoniques dans un hôtel. Avec l'avènement du GSM, cette discussion n'a plus du tout lieu d'être. Aujourd'hui, le vacancier a trouvé un autre sujet de discorde, à savoir le prix des connexions Internet sans fil. Il trouve totalement inadmissible que le WiFi soit souvent payant dans des hôtels de luxe. C'est la conclusion d'une étude réalisée par le site de réservation Hotels.com.

« Lorsque c'est gratuit et que cela ne fonctionne pas, vous ne pouvez pas vous plaindre. Par contre, si c'est payant et que cela ne fonctionne pas, je ne me gêne pas pour le crier haut et fort » explique un voyageur. En outre, il est inadmissible que certains hôtels facturent plus pour une nuitée d'accès à Internet que le prix d'un abonnement mensuel à domicile. Les exploitants d'hôtel sont précisément de l'avis contraire. *« Un nombre croissant de clients téléchargent des films, des jeux et font des vidéoconférences ; la bande passante est donc entièrement utilisée. »*

Les clients préfèrent une connexion Internet sans fil gratuite à une offre payante. Si la connexion sans fil doit être payante, un voyageur sur cinq se dit prêt à payer maximum 10 euros. De façon assez étonnante, des hôtels bon marché proposent bien souvent un accès Internet gratuit.

Leo Vernimmen

FERRAN ADRIÀ CRÉE SON BLOG

Dans la foulée de son livre « *Une journée à elBulli* », sorti l'année dernière, Ferran Adrià va consigner ses expériences culinaires sur un blog. Après la fermeture de son restaurant en 2013, le grand cuisinier espagnol va se concentrer exclusivement sur les nouvelles expériences et l'élaboration de nouvelles techniques dans son propre laboratoire. Pour informer ses fidèles sur ses travaux, il va tenir son blog sur un nouveau site gastronomique.

Ces projets ne verront le jour qu'en 2014. F. Adrià a donc encore un peu de temps pour en définir précisément les modalités pratiques. Toutefois, il est établi qu'il va ouvrir un autre restaurant avec son frère, en attendant. Ce restaurant ne sera pas du tout du même niveau que son actuel établissement trois étoiles.

Leo Vernimmen

FAILLITE DU RESTAURANT « DE BIJGAARDEN »

Pendant des années, Grand-Bigard a été une destination culinaire très prisée. Avec les restaurants « Michel » et « De Bijgaarden », la commune était au firmament des amateurs d'étoiles Michelin. Mais la crise est passée par là. Le célèbre restaurant « De Bijgaarden », qui existait depuis 1976, est aujourd'hui en faillite. Jusqu'il y a quelques années, ce restaurant pouvait encore présenter deux étoiles Michelin. Après une période moins favorable, Filip De Witte a repris l'établissement à Willy Vermeulen. « De Bijgaarden » a baissé ses prix, tout en continuant à proposer un excellent rapport qualité-prix. Or, avec la crise, les hommes et les femmes d'affaires se sont faits plus rares et lorsqu'ils venaient, ils dépensaient beaucoup moins. Le curateur qui a été désigné va essayer de trouver un repreneur. « De Bijgaarden » employait encore huit personnes.

Leo Vernimmen



APRÈS BRUXELLES, VEDETT ENVOÛTE AMSTERDAM

Disponible dans plus de cinquante cafés, la pils belge Vedett de la brasserie Duvel Moortgat est devenue une bière populaire dans la région amstellodamoise. Lancée en 1945 par Duvel Moortgat, cette bière blonde ne pouvait plus être dégustée que dans les environs de Breendonk, depuis 1965.

Ces dernières années, la pils a été promue sous un logo rétro, dans les cafés les plus branchés de Bruxelles et d'autres villes belges. Maintenant, Amsterdam surfe également sur la vague. Pourtant, la bière y coûte bien plus cher que chez nous : 3,20 euros pour une bouteille en moyenne.

Cette année, Duvel Moortgat pense brasser 1,5 million de litres de Vedett, soit dix fois plus qu'en 2003. Depuis peu, la bière s'exporte également à Tokyo et à Londres.

Leo Vernimmen

AMUSES



LES CHINOIS OUVRENT DE PLUS EN PLUS SOUVENT DES RESTAURANTS JAPONAIS.

La cuisine japonaise est actuellement très appréciée des jeunes. C'est la raison pour laquelle, ces derniers temps, les restaurateurs chinois préfèrent ouvrir un restaurant japonais.

Aux Pays-Bas, 90 % des restaurants japonais ont un propriétaire chinois. Les mets japonais les plus connus sont les sushis, sashimis et teppan yakis.

La baisse de popularité de la cuisine chinoise est probablement à attribuer au grand nombre de restaurants chinois. En outre, elle est de plus en plus associée aux plats à emporter et moins à la dégustation dans un restaurant.

LES GENS SONT PRÊTS À PAYER PLUS POUR UN DESSERT SERVI SUR UN CHARIOT

Les restaurants feraient mieux de servir leurs desserts sur un chariot. En effet, une étude du California Institute of Technology révèle que les clients sont prêts à payer plus cher. S'ils voient ce qu'ils achètent, ils peuvent même payer jusqu'à 50 % de plus. L'étude s'est également portée sur le fait de savoir si les clients étaient prêts à payer plus cher si la carte montrait une photo du dessert mais il semblerait que non.

QUEL EST LE PRIX D'UN VERRE DE BIÈRE DANS LE MONDE ?

Le site Internet www.pintprice.com vous renseigne sur le prix d'une bière en Grèce, à Malte ou dans les îles du Cap-Vert, par exemple. Les amateurs de bière de 206 pays surveillent eux-mêmes le prix de la bière et en calculent le prix moyen. Pour trouver le verre de bière le moins cher, rendez-vous au Tadjikistan (0,25 euro) ; quant au verre le plus cher, c'est au Groenland que vous pourrez le déguster (7,19 euros).

Les prix belges sont aussi calculés par commune. Les visiteurs peuvent également ajouter un commentaire sur leur bière préférée ou leur café favori. Heineken et Carlsberg sont les bières qui remportent le plus de suffrages. Stella n'arrive qu'en troisième position, suivie par Jupiler.

➜*www.pintprice.com*

LES EUROPÉENS PRÉFÈRENT LA MALBOUFFE À UNE ALIMENTATION SAINE

Selon un sondage réalisé par le bureau d'enquêtes Nielsen, les Européens se distinguent par le fait qu'ils consomment souvent un snack peu sain pour couper leurs petites faims.

27.000 personnes ont participé à cette enquête menée à l'échelle mondiale. Celle-ci constate que les Européens consomment le plus souvent un produit peu équilibré à la place d'un produit sain et que nous achetons moins souvent des produits biologiques.

En comparaison avec d'autres parties du monde, les Européens jugent important de manger des produits de leur région. Les produits doivent de préférence être conditionnés dans des emballages durables afin de préserver l'environnement. En outre, ils ne doivent pas avoir été testés sur des animaux.

MANQUE DE TEMPS

Bien que chacun d'entre nous dise vouloir manger sain, il existe des obstacles qui nous empêchent de le faire. S'il ressort de l'enquête que les soucis financiers constituent une barrière de taille, c'est le « temps » surtout qui est évoqué comme le plus grand problème. Ainsi, 35 pour cent des personnes interrogées sont d'accord avec l'affirmation « je ne mange pas toujours sain car je n'en ai pas le temps ».

Parmi les obstacles à une alimentation saine, les personnes sondées mentionnent également la disponibilité limitée, la confusion entre ce qui est sain et ce qui ne l'est pas, le goût des produits et le besoin de se faire plaisir.

Leo Vernimmen



A L'ÉTRANGER

LE SECTEUR HÔTELIER ALLEMAND RECRUTE

Le secteur hôtelier allemand commence à sortir la tête de l'eau. Les entreprises vont mieux et les hôtels accueillent plus de voyageurs d'affaires. Le numéro cinq sur le marché hôtelier allemand, le groupe Steigenberger, a annoncé une hausse de son chiffre d'affaires de 8 pour cent au premier semestre. De même, le géant Crowne Plaza, qui totalise 4.500 hôtels dans le monde, a déclaré que son bénéfice net au premier semestre avait progressé de quelque 14 pour cent pour s'établir à 135 millions de dollars. La chaîne Accord annonce aussi une augmentation de son chiffre d'affaires de 4,7 pour cent.

NUITÉE EXCEPTIONNELLE DANS UNE VOITURE

L'hôtel V8, situé dans la ville allemande de Stuttgart, se donne beaucoup de mal pour séduire les passionnés de voitures. Plusieurs chambres thématiques sont aménagées de manière à faire le bonheur des passionnés d'automobiles. L'hôtel dégage une passion pour les voitures, du salon au restaurant, en passant par les chambres. Vous pouvez, par exemple, dormir dans une Cadillac, une Morris Minor ou une Mercedez-Benz. Vous pouvez également passer la nuit dans un garage. En outre, une chambre spéciale a été aménagée pour les voyageurs passionnés par le tuning.

CRÉEZ VOTRE PROPRE BURGER

Un snack-bar proposant pas moins de deux cent millions de burgers différents vient d'ouvrir à New York. C'est du moins le nombre de combinaisons que vous pouvez créer à partir du choix de pains, de garnitures et de sauces proposé par le restaurant. Toutefois, ce qui devrait faire de 4food.com la dernière tendance branchée à la mode, c'est la possibilité de créer votre burger en ligne, de lui donner un nom et de le « partager » avec vos amis sur Twitter, Facebook ou Foursquare. Si par la suite, une autre personne commande votre burger, vous recevez un « crédit nourriture » de 25 cents dans le nouveau restaurant. Plus votre création est populaire, plus vous pouvez manger gratuitement.

UNE SAVOUREUSE SAISON DU GIBIER

La coloration et la chute des feuilles marquent le début d'une nouvelle saison du gibier. Par tradition, cette période est la grand-messe annuelle pour de nombreux chefs et gourmands.

Tout le débat entourant la question de savoir si le gibier national est meilleur est désespérément dépassée. Chaque pays possède son propre petit et grand gibier, qui vit dans un biotope naturel et y est abattu. Pourquoi un chevreuil belge serait-il meilleur qu'un néerlandais, un allemand ou un polonais ? La population indigène de gibier n'est tout simplement pas suffisante pour répondre à l'immense demande pendant la courte saison du gibier. C'est pourquoi la grande majorité du gibier proposé à la vente dans notre pays vient de l'étranger.

Le grand gibier, tel que les chevreuils, les sangliers et les cerfs, provient souvent d'Europe méridionale et orientale. L'Amérique du Sud, Argentine en tête, est le plus grand exportateur de lièvre. De très nombreux cerfs viennent de Nouvelle-Zélande et le cochon sauvage des Etats-Unis ou d'Australie. En outre, ces dernières années, le marché a vu l'arrivée de nombreuses espèces de gibier exotique (antilope, kangourou, autruche, bison, lama, etc.). Plus il y a de saveurs et de produits authentiques à travailler, mieux c'est.

Au lieu de se focaliser sur la nationalité, il est beaucoup plus important de se concentrer sur la qualité de ces produits. A l'instar des nombreuses origines du gibier sur le marché, la qualité est variable. En raison de la courte période pendant laquelle le gibier est vendu, la connaissance de ces produits, surtout dans le chef du consommateur final, est relativement limitée. Les abus sont malheureusement assez fréquents. Un conseil : achetez votre gibier exclusivement chez vos fournisseurs habituels. Les offres qui semblent trop belles pour être vraies le sont généralement.

GIBIER D'ÉLEVAGE OU DE CHASSE

Par contre, il est très intéressant de s'attarder sur la différence entre gibier d'élevage et gibier de chasse. Le gibier de chasse est abattu dans la nature avec du plomb ou une balle. Le gibier d'élevage, comme le cerf néo-zélandais, est tué à l'abattoir. La différence entre le gibier de chasse et le gibier d'élevage se situe avant tout au niveau bactériologique. Le gibier provenant de l'abattoir présentera de meilleures valeurs bactériologiques et une qualité plus constante. C'est aussi pour cette raison que le gibier d'élevage se conserve trois à quatre fois plus longtemps que le gibier de chasse, à une température comprise entre -2 et +2° C. Il s'agit des deux principales raisons pour lesquelles les supermarchés sont très friands du gibier d'élevage. Le gibier d'élevage est abattu, donc plus facilement contrôlable et ses dates de conservation sont bien plus longues.

A l'instar du gibier exotique, le gibier d'élevage a ses qualités et parfaitement sa place sur le marché. Toutefois, les véritables gastronomes opteront pour de l'authentique gibier de chasse parce qu'il est plus juteux et plus savoureux.

PLUS QUE DU FILET

Les filets du petit et grand gibier sont les pièces les plus connues et les plus appréciées. Ce succès se traduit aussi dans le prix. Ainsi, pendant la période de fin d'année, on constate une ruée traditionnelle sur le filet de cerf, dont le prix augmente en conséquence. Les filets sont de formidables produits à travailler. Pourtant, chaque animal, le gibier y compris, propose bien d'autres pièces savoureuses et intéressantes.

Les cuisses sont généralement utilisées pour être rôties en une pièce, pour en faire des rôtis mais aussi pour y découper des steaks. Les épaules peuvent aussi servir de rôti et font des merveilles comme base de plats mijotés, de même que le cou. Les produits tels que le carpaccio de gibier et le gibier à wok sont intéressants. De même, les petites joues, les jarrets et les spare-ribs sont de formidables pièces. Ces produits moins chers vous permettent de mettre du gibier au menu et d'avoir une meilleure rentabilité qu'avec des filets. Le gibier a une image positive et luxueuse, qui justifie certainement un surcoût, même si le produit n'a pas coûté tant que ça.

PRÊT À L'EMPLOI

Que vous choisissiez de la viande prête à l'emploi ou de la viande à désosser vous-même, chaque solution présente ses avantages et ses inconvénients. Les chefs qui cuisinent du gibier aiment passer du temps à le désosser. Les os peuvent alors être utilisés pour préparer un fond de gibier. Ces chefs ont une utilité pour chaque partie de la carcasse. Pour les restaurants qui ne servent qu'occasionnellement une pièce de gibier, il est beaucoup plus simple d'acheter directement quelques produits. Il existe, par exemple, des steaks de gibier surgelés en portion individuelle. De même, les filets de gibier à plume, tel que le faisan, la perdrix et le canard, en emballage individuel, connaissent un franc succès. Une solution intermédiaire consiste à demander à votre fournisseur de désosser et dépecer un dos de cerf et de vous vendre également les os.

MODE DE CONSERVATION

Pour préserver au maximum son goût et son caractère juteux, mieux vaut utiliser du gibier frais. Même si du gibier surgelé est meilleur marché, le processus de congélation lui fait perdre du liquide. Preuve en est le liquide libéré pendant la décongélation d'un morceau de viande. Ce liquide n'est plus dans le produit, ce qui rend le résultat final moins juteux. Si vous décidez malgré tout de surgeler du gibier, veillez à utiliser un sac sous vide hermétiquement fermé. Ce conditionnement évite tout dessèchement excessif et l'apparition de tâches inesthétiques de brûlures par le froid.

Le gibier frais se conserve très bien au réfrigérateur mais faites attention à la date de conservation indiquée. Comme dit plus haut, le gibier d'élevage se conserve plus longtemps que le gibier de chasse. La température de conservation recommandée a elle aussi son importance. Pour le grand gibier frais, par exemple, elle est comprise entre -2 et +2° C. Au réfrigérateur, le processus de maturation de la viande se poursuit tout simplement. Faites toujours décongeler le gibier au réfrigérateur.

Willem Bonneux

LE GIBIER ET LES PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE

L'époque où le gibier était amené aux restaurateurs ou aux consommateurs directement depuis le terrain de chasse est définitivement révolue. Toute la chaîne, du terrain de chasse au consommateur final, est désormais régie par une réglementation hygiénique rigoureuse. Le gibier peut uniquement être commercialisé après avoir été visé par un vétérinaire officiel. Pour être agréée, la pièce de gibier doit être accompagnée d'une déclaration faite par une personne qualifiée (en principe, un chasseur qui a suivi une formation spécifique et a réussi un test avec fruit). L'agrément par une personne qualifiée s'effectue avant l'arrivée dans l'institution de transformation du gibier, où un vétérinaire officiel effectue un nouvel agrément.

Il est donc exclu d'acheter le gibier directement à un chasseur. Toutefois, notre réglementation stipule qu'un exploitant de restaurant/détaillant peut disposer de sa propre « institution de transformation du gibier jouxtant un restaurant/commerce de détail », dont les conditions sont très sommaires. L'agrément y est organisé par l'AFSCA pour le gibier apporté par des chasseurs, avec une déclaration de la personne qualifiée. Le revers de la médaille est que la viande achetée par ce biais peut uniquement être affectée à son propre commerce de détail et à la vente directe à des particuliers. Cette solution semble intéressante pour un restaurateur mais elle s'accompagne de nombreuses tracasseries administratives, qui ne se justifient pas forcément si le gibier n'est pas une pierre angulaire du restaurant.

Il est évident que les normes HACCP s'appliquent aussi à la préparation du gibier.

Les restaurateurs doivent tenir compte des dates d'ouverture de la chasse pour servir le gibier. A l'instar des dates d'ouverture, les périodes pendant lesquelles on peut être en possession de viande de gibier relèvent de la compétence des Régions. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site Internet du Département de la Nature et des Forêts à l'adresse http://environnement.wallonie.be/dnf.

Willem Bonneux

DIVERS

LES PAYS-BAS PRÉVOIENT UNE SAISON DES HUÎTRES FAVORABLE



L'Association néerlandaise des Ostreiculteurs s'attend à une saison des huîtres prolifique. Elle prévoit une production de 800.000 huîtres plates et 30 millions d'huîtres creuses. Six huîtres provenant des Pays-Bas sur dix sont consommées en Belgique.

Les Pays-Bas ont fait des efforts au niveau de la qualité et de la traçabilité des huîtres. Les huîtres néerlandaises sont cultivées dans l'Escaut oriental et dans le Lac de Grevelingen.

Le virus de l'herpès, qui a provoqué la rareté de ce produit en France, serait également présent dans les eaux des Pays-Bas mais celui-ci est inoffensif, en raison de la température de l'eau.

Aujourd'hui, 60% de la production est consommée en Belgique et près de 25% en Italie. Pour faire davantage de bénéfices en Belgique et aux Pays-Bas, les producteurs d'huîtres veulent en augmenter l'accessibilité pour les consommateurs.

HORECA ECHO

L'*Horeca Echo* du mois d'octobre aborde les sujets suivants :

- Pouvez-vous demander une garantie par carte de crédit ?
- Si vous louez un établissement dans un bâtiment dans lequel se trouvent d'autres propriétaires que votre bailleur, pouvez-vous participer au processus décisionnel ?
- Vous déménagez dans un bien immobilier qui accueillait auparavant un autre établissement. Cet établissement a-t-il officiellement quitté les lieux ?
- Huiles et graisses de friture usagées : vos obligations.
- Pouvez-vous simplement envoyer des e-mails à des clients (potentiels) ? S'agit-il de spam ?
- Paiement d'heures supplémentaires à une personne exerçant une fonction dirigeante.
- Qui est compétent pour licencier ?
- Un trou dans la caisse : qui est responsable ?
- Rupture du contrat de travail avant même qu'il ne commence.
- Congés thématiques.

Horeca Echo est une publication réservée aux membres des FED. Ho.Re.Ca Bruxelles, Wallonie et Vlaanderen.

PETITES ANNONCES





Tres belle **BRASSERIE TAVERNE** avec restauration a remettre avec fond de commerce 50 places + terrasse Grand place 7500 Tournai Renseignement apres 10H00 Tel: 069/21.51.10 ou 0475/65.48.22

COMMERCE À DILBEEK,très bien situé!Un espace de 50m²+cuisine chaude et froide,chambre de congélation de 9m³,réfrigérateur de 9m³+ hébergement.Reprise aménagement et tous les matériaux :70.000€ Location:1020€/mois. Info: 0472460567

POUR CAUSE DE DOUBLE EMPLOI, vends tables, chaises, nappes 1 an pour 2, 4 et 6 pers., de couleur moka, chemins de table 100 pcs. et serviettes 200 pcs. Assiettes et plats, casseroles. Renseignements: 0475/634967 Limbourg - Saint-Trond

BRASSERIE LUXIEUSE a ceder +100 places assises multifonctions resto lounge bar discobar fumoir et grande terrasse+de 60 places pour coditions et renseignementsgsm 0471309729

RESTAURANT/TRAITEUR/SANDWICHERIE à remettre, avec plein de possibilités. Situé à Woluwé-Saint-Lambert, entouré de sociétés internationales. Contact 0475/40.13.44

A CAUSE DE RETRAITE: vente d'une restaurant unique avec hébergement dans un quartier touristique situé dans les Ardennes flamandes .... Telf 0479/170/989

VILLEROY&BOCH Service d'hôtel Cortina 2000. Grande quantité d'assiettes, cruches et tasses de € 2.50 à 7 la pièce, pafaite condition, partiellement dans emballage originale. Alfa Inn Blankenberge 0475 396098

COLOPHON



Ho.Re.Ca Journal est la publication officielle des FED. Ho.Re.Ca Bruxelles, Wallonie et Vlaanderen.

Editeur responsable
Jan De Haes

Rédaction
Verduyn Publishing, Katia Belloy
Bld. Anspach 111/4, 1000 Bruxelles
tél. 0473/92 75 04 - fax: 02/213 40 11
journal@horeca.be

Annoncer?
Elma Multimedia
Lakenmakersstraat 30
2800 Mechelen
tél.: 015/55 88 88 - fax: 015/55 88 40
info@elma.be

Contact
Steven Hellemans
s.hellemans@elma.be

Collaborateurs de rédaction:
Willem Bonneux
Lore D'hont
Régine Kerzmann
Hendrik Lens
Jeroen Maris
Jonas Maris
Wilfried Vanden Bossche
Luc Vander Elst
Ludwig Verduyn
Leo Vernimmen

Deze publicatie is ook verkrijgbaar in het Nederlands op eenvoudig verzoek.



LA PLAGE SOUS PRESSION



Sur la plage, on peut bien entendu faire bien davantage que prendre un bain de soleil. Rien de plus agréable qu'une balade vivifiante ou un jeu de plage. Toutefois, l'augmentation du nombre de terrasses de plage suscite bien des inquiétudes. Va pour les terrasses de plage mais moyennant le respect de plusieurs conditions.

Après une heure de bain de soleil, la soif commence à se faire sentir mais vous n'avez pas envie de troquer votre maillot contre une tenue de « ville ». Pas de problème, rendez-vous à une terrasse de plage pour une boisson désaltérante.

Une terrasse de plage apporte une plus-value à l'animation côtière, certes mais cela ne veut pas dire que le littoral doit être bordé de terrasses de plage proposant n'importe quoi, à n'importe quelle heure.

NATURE CONTRE RÉCRÉATION

Profiter de la plage et de la mer fait partie intégrante du statut de destination touristique de la Côte flamande. Pouvoir jouir de cette plage doit rester accessible aussi bien aux amateurs de la nature qu'aux touristes en quête de distractions.

La qualité du ressenti des touristes est déterminée, dans une large mesure, par les installations proposées (échoppes de plage, douches, sièges, paravents, etc.). Les développements autorisés sur la plage sont régulés par les communes, via des concessions que la Région flamande leur attribue à son tour. Cependant, les communes doivent se conformer, entre autres, aux prescriptions urbanistiques. Le Ruimtelijk Uitvoeringsplan (RUP) ou plan d'aménagement de l'espace « Plage et Digue » impose des conditions strictes aux concessionnaires.

POLITIQUE DE TOLÉRANCE

Force est de constater que les propriétaires des cabines de plage ont développé des activités dépassant largement ce qu'autorise le RUP. Les communes concernées appliquent une politique de tolérance, ce qui nourrit l'appétit des autres communes qui souhaitent tolérer les mêmes activités. Ce sont surtout les terrasses de plage à Knokke-Heist qui ont suscité de nombreuses critiques. Dans cette station balnéaire, quatre établissements de plage ont été taxés de non conformes au RUP.

Le littoral ne doit pas être bordé de terrasses de plage proposant n'importe quoi, à n'importe quelle heure

La Côte ne se limite pas à la plage et à la mer : la digue possède également une importante valeur récréative. Il conviendra donc de développer les activités sur la digue, en harmonie avec celles autorisées sur la plage.

Nous devons également tenir compte du fait que de nombreux entrepreneurs horeca assurent, durant toute l'année - et ce, peu importe les conditions climatiques -, une activité économique sur la digue et participent à l'attractivité touristique d'une cité balnéaire. Le développement des activités horeca sur la plage ne peut entraîner un glissement de la consommation de la digue vers la plage.

C'est pourquoi FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen plaide en faveur de la prise en considération d'un certain nombre d'éléments. Il convient donc de fixer des conditions au niveau du type d'exploitation, de même que de l'offre et des heures d'ouverture (voir encadré).

Katia Belloy

CONDITIONS LIÉES À L'EXPLOITATION DE LA PLAGE

- Seules des boissons peuvent être vendues sur la plage.
- Seules des constructions ouvertes et fixes de maximum 20 places assises peuvent être établies sur la plage.
- Les boissons peuvent être servies jusqu'à 19 ou 20 heures.
- Les concessions pour les établissements de plage doivent être accessibles à tous, via une adjudication publique.
- La durée de la concession s'étend du 15 mars au 15 novembre.
- Les établissements de plage satisferont aux mêmes conditions d'exploitation que les établissements horeca situés sur la digue.

12E ÉDITION DU SALON DU VIN « MEGAVINO »



La 12e édition du plus grand salon du vin de Belgique « Megavino » sera placée sous le signe des charmes du sud de la France, avec le Languedoc-Roussillon comme région hôte. Tout au long du salon, les visiteurs pourront déguster et acheter des vins provenant de 23 pays et proposés par pas moins de 280 exposants. En tout, plus de 10.000 vins seront présentés.

Les vins français occuperont environ un tiers des 10.000 m² de surface d'exposition : presque toutes les régions de France seront représentées durant cette édition. Seront également présents l'Espagne, le Chili, l'Allemagne, l'Autriche, la Bulgarie, le Portugal et l'Italie.

A l'occasion de cette 12e édition, le salon accueillera également de nouveaux arrivants comme l'Argentine, la Roumanie ou encore la Moldavie. En 2009, près de 25.000 visiteurs se sont rendus au salon « Megavino ».

Megavino
du 22 au 25 octobre
Heyzel Bruxelles
➜ www.megavino.be

LA PRÉSIDENCE EUROPÉENNE MISE À PROFIT POUR PROMOUVOIR BRUXELLES, CAPITALE MONDIALE DE LA BIÈRE

L'association Brusssels Beer Capital of the World (BBCW) veut profiter de la présidence belge de l'Europe pour promouvoir l'image de Bruxelles comme capitale du pays de la bière et donc capitale mondiale de ce breuvage. Elle a ainsi développé un site web www.beercapital.be mettant en exergue les cafés, bars, tavernes et restaurants qui mettent particulièrement en valeur la gamme infinie des bières belges.

Grâce à des subsides octroyés par les ministres bruxellois Benoît Cerexhe et Jean-Luc Vanraes, l'association va aussi propager son message pendant la présidence belge, dans les établissements Horeca du centre de Bruxelles et alentours, fréquentés par les touristes. Les exploitants seront incités à se faire labelliser « BBCW approved ». Des sous-bocks et panonceaux faisant la promotion de Bruxelles comme capitale de la bière seront distribués dans 150 établissements.

L'association participera aussi à divers sommets internationaux et événements politiques européens pour entrer en contact avec les journalistes étrangers, auxquels ils distribueront des verres et divers gadgets, a annoncé jeudi le président de l'association, le député flamand Sven Gatz, lors d'une conférence de presse.

Par ailleurs, il estime que l'atout de la bière et de la convivialité des cafés bruxellois pourrait être mieux soutenu par les autorités de la capitale.

CITATIONS

« Dans le secteur hôtelier, ne pas avancer, c'est reculer. Il faut constamment investir pour obtenir des résultats. Les clients sont devenus plus exigeants et veulent en avoir pour leur argent. Les prix ont augmenté et la qualité doit donc être optimale. »

Bart Boelens, Président de Ho.Re.Ca Middenkust, dans *Het Nieuwsblad*.

« Bien entendu que je rêve de posséder mon propre restaurant mais le climat financier n'y est pour l'instant pas favorable. Beaucoup de restaurants se retrouvent en difficulté. En ce moment, je préfère jouer la carte de la sécurité. A dix-huit ans, je voulais y arriver au plus vite. Mais en vieillissant, on se rend compte qu'on ne doit pas se lancer à la légère dans cette aventure. Aujourd'hui, ma femme et moi n'avons aucune raison de nous plaindre. »

Maarten Bouckaert, sous-chef au *« Hof Van Cleve »*, dans De Morgen.

« Il y a trois sorte d'hommes d'affaires. Il y en a qui le font pour l'argent. D'autres pour la reconnaissance. Et il y en a qui le font pour rendre les gens heureux. Je fais partie de cette dernière catégorie. Mais je dois l'admettre, je le fais aussi pour l'argent. Je suis un homme d'affaires. Mon entreprise doit être rentable. »

Peter Goossens (« Hof van Cleve »), dans *Vacature*.

« Comme peu de gens ont envie de décortiquer eux-mêmes leurs crevettes, ce sont des machines qui s'en chargent en partie, dans des usines aux Pays-Bas ou alors – et c'est le cas la plupart du temps – on les envoie, saupoudrées de conservateurs, au Maroc, pour y être épluchées à la main par des jeunes filles mal payées qui n'aiment pas les crevettes. Elles nous sont ensuite renvoyées. L'ensemble du voyage dure environ 5 jours. Les crevettes qui sont traitées de la sorte sont mortes pour rien ! »

Le journaliste gastronomique **Nick Trachet**, dans *Brussel Deze Week*.